EPVLARIO,

IL QVALE TRATTA

Del Modo

DI CVCINARE

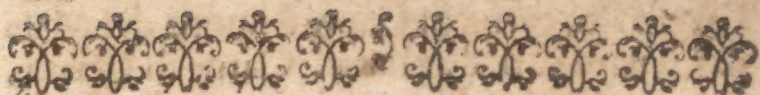
Ogni Carne, Vccelli, e Pesci d' ogni sorte.

Et di più insegna far Sapori, Torte, Pastelli, al modo di tutte le Prouincie del Mondo.

E di nuouo Ristampato, con aggionta di molte altre cose bellissime.

IN VENETIA, ET IN BASSANO,

Per Gio: Antonio Remondini.

Con Licenza de' Superiori.

INCOMINCIA IL LIBRO

Chiamato

EPVLARIO.

Il quale insegna il modo di Cucinare ogni Carne, e Pesce, & ogni altra ragione di viuande.

LIBRO PRIMO.

Per dare ad intendere qual carne si debba fare Arosto, e quale Alesso.

ONA carne grassa de Buoue, e de Vacca vuol esser lessa, carne di Vitello, il petto vuol essere alesso, e la lonza arosto, e le cosse in polpette. Carne de Castrato tutto è buono alesso, saluo la spalla, che è buona arosto, & etiandio la cossa; carne de Porco non è sana in nullo modo, però la schena vuole esser arosto, quando è fresco, il resto poi insallare come te piace. E carne di Capretto è tutta buona arosto, & à lesso come te piace, ma la parte

di dietro è migliore arosto, e similmente l'Agnello, carne di Capre è buona del Mese di Genaro con l'agliata. Carne di Ceruo, la parte dinanzi è buona in brodo. La lonza si può fare arosto, e le cosse sono buone in Pastello secco, Polpette, e similmente è buona la carne del Capriolo. Carne de Porco Saluatico vuol esser impeuerata, ò in ciuiero, ouer in brodo lardiero. Carne di Lepre è tutta bona arosto, mà la parte di dietro è migliore in ciuiero, come è detto. Carne di Coniglio è meglio arosto, che in niun modo, e lombi sono la miglior parte di essa.

A cuocere Capponi, Pauoni, Fagiani, & altri Volatili.

CEsano, ouer Ciuiero, ouero Anatra, Grue, Ocha Saluatica, ò Arione, ouer Cicogne, vogliono essere arosto, e piene di Aglio, ò Cipolle, & altre buone cose. Pauoni, Fagiani, Starne, Galline Saluatiche, Pedarelle, Quaglie Saluatiche, Pedarelle, Tordi, Merli, e tutti altri Vccelli buoni vogliono esser arosti, Polastri arosto, Piccioni sono buoni alesso, & arosto, mà sono migliori arosto. Colombi Saluatichi sono buoni arosto, mà migliori alesso, con Pepe, e Saluia, Petrosillo, e Mazorana, Cappone vuol essere alesso, e quando è bene grasso vuol essere arosto, e così la Gallina.

Per hauer ogni Carne bella alessa.

LA debbi diuidere in più parte, ò pezzi, come te piace, e ponila à molle in acqua fre-

fresca per vn' hora, e poi lauarla bene con acqua fresca, e con acqua calda, e poi ponerla al fuoco in vna caldara, doue non stia stretta, accioche rimanga più bianca, poi gli debba mettere il sale, secondo che è necessario, e schiumala ben sopra ogni cosa, e se il sale non fusse netto, ponilo in vn poco de acqua calda per poco spatio sia liquidato, e conuerso in Salamora. La qual come sia resecata si può trarre, e porre nel caldaro pianamente, perche fà bruttura nel fondo. E se la carne fusse vecchia, e dura, e specialmente Capponi, e Galline cauale parecchie volte dell'acqua bollente, e mettila in acqua fresca, & in questo modo sarà più bella, e più presto cotta.

Per fare ogni bello arosto.

PEr fare bello arosto de polastri, e de caponi, ò de capretti, ò de qualunque altra carne, che merita essere fatta arosto, e prima se fusse de carne grassa, falli trare vn bollo, eccetto se fusse Vitello giouane, e poi lardala come si fà arosto. Se fusse caponi, fagiani, polastri, capretti, ò qualunque altra carne volatiua da mettere arosto, fà che sia bene netta, e pollita, poi mettila in acqua bolente, e subito cauala fuora, e ponila in acqua fredda, e questo si fà, accioche sia più bella è meglio si possa cuocere, poi lardala, cioè con lardo battuto, e con altre cose conuenienti odorifere, onte bene, ouero secondo la volontà del tuo Patrone, e dentro se gli piace, poni de buone herbe con

brugne secche, marasche, ò in tempo dell' agresto,& altre cose simili, e poi mettila ordinatamente nel spedo, e ponila al fuoco, e dagli il fuoco nel principio adagio, perche sia bella, e bona arrosto si debbia cuocere, pian piano, e quando te pare, che sia appresso, che cotto, piglia vn pane bianco, e grattalo, e con esso pane mescola tanto sale, quanto ti pare necessario per l'arosto, poi getta questa mescolanza de pane, e de sale sopra l'arosto in modo, che ne vada in ogni loco, poi dagli vna buona calda di fuoco facendo voltare presto. Et in questo modo hauerai il tuo rosto bello, e colorito, poi mandalo in tauola più presto, e meglio.

Per fare buona Peuerata.

PEr fare bona Peuerata de Capriolo, ò Lepore, ò Porco saluatico, ò d'altra saluaticina. Piglia tanta acqua quanto vino rosso, e laua bene la carne dentro, dipoi passa questa lauatura per la stamegna, e giungendo tanto sale quanto te pare necessario, e poni à cuocere la carne in la detta acqua, e vino, e quando è cotta cauala fuora, e volendo fare due piatelli, togli vna libra, e meza d'vua passa, e farai pistare molto bene, e pigliarai altro tanto pane tagliato in fette, brustolato bene sopra la graticola, e ben mogliato in buon'aceto, e pestalo insieme con la detta vua passa, e potendo hauere sangue, ouero la coradella della saluaticina saria ottima à pistarle con queste cose, le qual bene piste, si debbe distemperare con brodo de que-

questa carne, con vn poco di sapa, cioè vino cotto in mosto, e con l'aceto, doue mollato il pane, e poi passa questa materia per la stamegna in vna pignatta giungendoui specie, pepe, garofali, canella, ouer cinamomo, secondo, che te piace, e necessario in questa peuerata, falla forte, ò dolce di aceto, e de specie secondo il costume, e gusto del tuo Signore. Dapoi falla bollire in spacio de meza hora sopra la brasia in modo, che non habbia più fuoco da l'vna parte, che da l'altra menandola spesse volte con lo cocchiaro, dapoi friger la carne predetta con bono lardo, spartilo nelli piatelli, e coprila con la perfetta peuerata, la qual quanto è più negra tanto è più bella.

Per far brodo di lardiero di carne saluatica.

PEr far brodo de lardiero d'ogni carne saluatica. In prima laua bene la tua carne con buono vino bianco mescolato con altra tanta acqua, e passa la lauatura per la stamegna, e con essa lauatura metti à cocer la detta carne, & aggiungendoui buona quantità di lardo tagliato in pezzi come dadi da giocare, e ponili etiandio bona quantità de saluia strepata con mano in tre, ò quattro pezzi, e quando, che l'è appresso cotta, ponili de bone speciarie, com' è detto di sopra. E per far ch' el brodo sia vn poco spesso, togli dui, ò tre rossi d'oua secondo la quantità, & altre tante fette di pane ben brustolate al foco, e non troppo, che non sia

niente bruſtolato, mà ſolamente ſecco, e fanne poluere, poi togli vn poco de brodo, e diſtempera queſte coſe inſieme, e ponile nel brodo, e potendo hauer il ſangue ouero la coratella della Saluaticina, peſtarle bene, e ponerla à cocer nel detto brodo ſarebbe megliore. Mà nota ſe nel detto brodo vorrai fare Piatelli, la carne vuol eſſer tagliata in pezzi groſſi d'vna libra, ò de meza volendoui far meneſtra, vuole eſſer tagliata minuta. Nota etiandio, che la carne da far Peuerata, e da fare brodo lardiero, ſe cuoce ne la lauatura, per non perdere quel ſangue, che vſci fuora lauandola.

Per far ciuiero de Saluaticina.

PEr fare ciuiero de carne Saluaticina. In prima cuocere la carne in acqua miſtica con altro tanto aceto, e come l'è cotta, caua la tua carne fuora del brodo, accioche ſe ſtringa, & aſciuta, ch'è frigela in buon lardo, & volendo far due Piatelli del detto ciuiero, togli vna libra de Mandole ſenza mondare, piſta bene queſte coſe, e dapoi togli vna libra di Pane tagliato in fette, e ſecate al fuoco, mà non troppo bruſtolato, e ponilo à mollar in vn poco de vino roſſo, e paſtella con le predette coſe. Dapoi diſtemperale col brodo della detta carne, e paſſala per la ſtamegna in vna pignata, e ponila sù la braſia da longi dal fuoco facendola ben bollire per ſpatio di meza hora. Dipoi li metterai vn poco di Pepe, e canella aſſai, che 'l ſia ſecondo il commune guſto, ouero

che

che ſia dolce, ò forte ſecondo il guſto del tuo Signore. Dipoi togli vna cipolla, e cocila in vna Pignatta con buon lardo tagliata minuta, e come la cipolla è cotta piſtala, e macinala molto bene, e ponila inſieme col lardo, nel quale è cotta, e metti ogni coſa nella Pignatta nella quale ſono le coſe predette, laſſandola bolire ancora vn poco, poi togli gli Piatelli della predetta carne, e di ſopra gli metterai di queſto ciuiero, e mandala in tauola.

Per far Paſtelli ſecchi di Carne di Ceruio, ò di Capriolo.

PEr far Paſtelli di carne di ceruio, ouer di capriolo. In prima taglia la carne in pezzi groſſi come è il pugno, e falla fare ſolamente vn bollo in acqua miſticata con altro tanto aceto, e con ſale ſecondo è di biſogno. Dapoi cauala fora, e dapoi ſciuga vn poco la detta carne, e togli di buõ lardo, e fanne lardoni, & volta in queſte ſpecie cioè togli Pepe, e Canella ſpoluerizate inſieme giongendoui del ſale ſecondo la quantità della carne è voltati gli lardoni nelle predette ſpecie, & in lardo bene per lungo della detta carne. Et habbi de garofoni boni, e piantane molti da ogni lato della detta carne la quale etiandio vuol eſſer ben voluta nelle dette ſpecie. Poi togli de bona farina, e fà la croſta vn poco più groſſa, che quella delle Laſagne, & à ogni pezzo di carne farai ſua foglia de tale croſta è poi poni à cuocer nel forno adaſio, e vuole eſſer ben cotta. E ſimili paſtelli ſi poſ-

ſono conſeruare quindeci dì, & etiandio vn meſe.

Per far paſtello di carne di Vitello, ò Capone, è qualunque altra carne.

PEr far paſtelli di carne di Vitella, ò Capone, ouero qualunque altra carne, ò de Vccelli. In prima togli carne magra quella quantità, che à te piace, e battila ben minuta con il coltello, e togli de buono graſſo de Vitello, e meſcola bene con la detta carne, giongendoui de bone ſpecie ſecondo 'l commune guſto, dapoi fà le tue croſte de paſta, ſecondo ſe fanno per li paſtelli, e ponila à cuocere nel forno. E come ſiano cotte, togli dui roſſi d'oua, e de buon agreſto, & vn poco di Zaffaranno, e batti ben queſte coſe inſieme, e ponile nel paſtello, e ſe tu non ſapeſſe far le croſte cocile nel paſtello, e ſe tu non ſapeſſe far le croſte cocile nella padella come ſi fanno le torte. Et nel detto paſtello; ſi può metter vno, ò doi polaſtri, ò pizzoni, ò caponi, ò qualunque altri vccelli integri, ò tagliati.

Per fare vn paſtello in vna pignata.

PEr fare vn paſtello in vna pignata. Prima togli la carne, de buon graſſo di Vitello, e tagliala bene minuta, e mettila nella pignata, e ſe con la detta te parerà ponere polaſtri, ò piccioni, fà come te piace, e dapoi metti la pignata longi dal fuoco in sù la braſia, e quando comincia bollire, fà che ſia ben ſchiumata. Dapoi togli vn poco d'vua paſſa, e cipola, e tagliala minuta, e fritta

con

con buon lardo, e metti insieme con lardo nella pignatta, e quando te parerà quasi cotta, metteli di bone specie, e de l'agresto, e si te pare, gli puoi mettere dui ouer tre rossi d'oua battuti, quando il detto pastello è cotto mandale in tauola.

Per far vn pastello delle creste de galli, e de polli, e testicoli, e figatelli di quelli.

TAglia ciascuna delle creste in tre parte, e de figatelli in quattro, e gli testicoli lessali sani, togli vn poco de lardo, e taglialo ben minuto, ma non lo battere, e togli tre, ò quattro oua, e del grasso di Vitello, battello molto bene, e meglio faresti con la midolla di Boue, ouero Vitello, & habbi cerese trenta, ouer quaranta, benche siano secche, e canella, e gengeuero, assai zuccaro, e garofani pochi, e medesima tutte queste cose insieme, e fà vno pastello, e ponilo à cuocer nel forno, ouero nella padella, e quando sarà mezo cotto, togli vn rosso de oua, e Zaffaranno, & agresto, e batti insieme, e metti tutto nel detto pastello, e lassalo stare tanto, che sia cotto, e poi lo manda in tauola.

Per fare pastelli secchi fatti con pesci sani, ò intieri.

PIglia lo pesce netto, e concio, e fendelo d'ogni lato presso alla schena vn poco, e con sale, e con specie mescola insieme, salarai molto ben tutto quel pesce di dentro, e di fuora, poi hauerai vna pasta vn poco grossa, e dentro gli cuocerai, e legarai il pa-

sce, e cocilo nel forno bene adasio, tanto, che sia ben cotto.

Per fare pastelli volatiui.

FA' vna forma de Pastello ben grande, e nel fondo gli farai vn buco tanto, che vi possi cacciare il pugno, ò maggiore sel ti piace, e che le sponde d'intorno siano vn poco alticelle, oltra la commune consuetudine, e piena di farina la farai cuocere dentro nel forno, e cotto aperto quel buco di sotto, ne cauarai fuora la farina, & hauerai apparecchiato vn'altro Pastello pieno di buona roba, ben cotto, stagionata fatta alla misura di quel buco, che hà di sotto la forma grande, e questo metterai la detta forma, & in quel vodo, che resterà intorno al detto Pastello piccolo, gli metterai delli vccelli viui quanti, che ve ne possono capire, e detti Vccellini vogliono esser posti in quel punto, che gli vuoi mandar in tauola, e seruiti inanzi à quelli, che siedono à conuito farai leuar il coperchio di sopra, & volaranno quelli Vcellini, e questo per dare festa, e solazzo alla brigata, e perche non rimangano gabbati gli farai tagliare del pastello picciolo, e come si dice d'vno ne puoi far quanti te piace. E simile potrai far à modo de torta componendo le cose, & appartenendole à tal maniera, che le passino bene.

Per far vna Crostata de Pipioni, Polastri, ouero Capretti.

PEr far vna Crostata de pipioni, di polastri, ò di capretti, in prima fà bollire la car-

carne vn poco, che comincia eſſere preſſo cotta, e poi taglia la in pezzi piccioli, e frigela in buon lardo. Dipoi fà nella Padella vna croſta de paſta groſſa com' è quella del Paſtello, e mettili dentro la detta carne, ſopragiungendoui le brugne ſecche, ouero cerieſe. Dapoi togli di buon agreſto, vn poco de brodo graſſo, e netto, dieci oua, battute bene queſte coſe inſieme togli del petroſillo, mazorana, e battile molto bene col coltello, e dapoi metti queſte coſe in vna Pignatta, e ponile al fuoco, cioè ſopra la braſia tanto, che 'l cocchiaro ſe incomincia imbrattare meſcolandole continuamente col detto cocchiaro. Dapoi metti queſto brodetto ſopra la detta croſta, e poi ponila al fuoco come fuſſe vna torta, e come par, che ſia preſa, e cotta ponila in tauola, e fà che detta croſta ſia dolce, ò bruſca ſecondo el guſto del tuo Signore.

Per far Soffritto di carne, ò di Pizzoni, ò Polaſtri.

PEr far ſoffritto di carne, ò di pizzoni, ò polaſtri, ò capretti. In prima nettali bene, e tagliali in quarti, ò in pezzi piccioli, e poni in vna pignata, e frigi con buon lardo voltando ſpeſſo col cocchiaro, e quando la carne è quaſi cotta, caua fuori la più parte del graſſo della pignatta, da poi togli de buono agreſto, tre, ò quattro roſſi d'oua, & vn poco de brodo, ò de buone ſpecie, e meſcola queſte coſe inſieme con la carne, e laſſala bollire ancora vn poco tanto, che

tut-

tutte queste cose ti pareno cotte. Dapoi cogli vn poco di Petrosillo battuto minuto insieme col detto soffritto, e mettilo in vn piatello, e mandalo in tauola, e questo tal soffritto vuol esser dolce, ò brusco secondo, che piace al tuo Patrone.

Per fare vn Miraus Catellano.

PEr fare Miraus Catellano. In prima togli Pizzoni, ò Polastri, ò Caponi, e concia li come si fanno arosto, e poneli à rostire nel spedo, e quando sono mezi cotti cauali fora, e diuideli in quattro, e poi diuidi ogni quarto in parti, e poneli in vna pignata. Dapoi togli mandole brustolate sotto la cenere calda, e nettale bene con vn panno, e senza nettare pistale, e poi togli pane brustolato vn poco, e tre, ò quattro rossi d'oua, e pista ogni cosa con le mandole, e distemperale con vn poco di buon'aceto, e brodo passato per la stamegna, e dapoi mettili nella detta pignatta sopra le brasia con la carne giungendoui di buone specie, e massime canella assai, e zaffaranno, e zuccaro assai, e metti la pignatta sopra la brasia, e falla bollire per spatio d'vn' hora menandole sempre col cocchiaro, e come sia cotta, manda questo tale Miraus in piatelli, ouer in menestre, e sarà più conueniente.

Per fare Pauoni, vestiti con tutte le sue penne.

PEr fare Pauoni vestiti con tutte le sue penne, che quando saranno cotti, pareranno viui, e getterrano foco per la bocca.

In

In prima ammazza il Pauone con vna penna ficcandogliela ſopra il capo,ouero cauagli il ſangue ſotto la gola come vn Capretto, dapoi fendilo de ſotto il petto, cioè dal collo, inſino alla coda, togliendo ſolamente la pele, e ſcortigalo gentilmente, e non guaſtare la pele del collo in fin appreſſo il capo, e poi taglia del detto collo, che reſti attaccato il capo con la pelle, e ſimilmente fà alle gambe rimanendo attaccato alla pelle, le coſſe molto bene, & impilo di bone coſe, e con buone ſpecie, e togli garofani intieri, e ponegli per il petto, e mettili nel ſpedo, e fallo cuocer adagio, & intorno al collo poni vna pezza bagnata, acciò, che 'l foco non lo ſecchi troppo, e continuamente bagnando la detta pezza, e quando è cotto caualo fuori, e riueſtilo con la ſua pelle,& habbi vn' ingegno di ferro fatto in vno tagliero, che paſſi per li piedi del Pauone,acciò che 'l ferro non ſi veda, e che 'l Pauone ſtia in piedi dritto col capo, che para viuo, & acconcia molto bene la coda,che faccia la roda. Se tu vuoi, che getti fuoco per il becco del Pauone, togli vn'onza di canfora, con vn poco di bombaſio fino intorno, e mettilo nel becco del Pauone, e mettili vn poco di acqua di vita, ouero di buon vino grande, e quando vorrai mandar in tauola appiccia il fuoco nel detto bombaſio, e getterà fuoco per buon ſpatio di tempo, e per più magnificentia quando il Pauone è cotto ſi può adornare con foglie d'Oro battuto, e ſopra il detto

Oro

Oro ponerai la pelle, la qual volle eſſer imbrattata di buone ſpecie, e ſimilmente ſi può far de Faſani, e d'ogni Vccello.

Per cuocere vn Capretto con aglio aroſto.

PIglia il capretto, e lardalo molto bene, come vuol eſſer aroſto, e mettegli dentro aſſai Aglio in ſpighi mondati à modo ſe voleſſe impilottare, ò inlardare, dipoi togli de buon agreſto, dui, ò tre roſſi d'oua, due ſpighe d'aglio ben piſto, vn poco di Pepe, e vn poco di brodo graſſo, e meſcola queſte coſe inſieme, e ponile in vn vaſo ſotto il capretto, quando ſi roſte, e bagnalo qualche volta con queſto tal ſapore, e quando è cotto, poni il capretto in vn piatello, e poni di ſopra il detto ſapore, e queſto capretto vuol eſſer ben cotto, e mangiato così caldo, caldo.

Per cuocer vn Capretto allo modo ſenza aglio.

PIglia il Capretto, e lardalo molto bene, come vuol eſſer aroſto, *vt ſupra dictum eſt*. Poi piglia fegato, e polmone, e battilo molto bene con lardo, & habbi ſei, ouero otto oua leſſe, e ſimilmente batti con Petroſillo, Menta, e Saluia vn poco, e miſida ogni coſa inſieme, e mettigli poi Pepe, Zaffaranno, & vn poco de garofoni, e con quello impieture impilo, e mettilo al foco, & vuol eſſer cotto adagio, e bagnalo ſpeſſe volte col ſapore ſopradetto, eccetto l'Aglio.

Per cuocer vna Porchetta.

PEr cuocere bene vna Porchetta. In prima, che ſia bene pelata in modo, che ſia

ben bianca, e netta, poi fendila per la schena, e caccia fuora l' interiore, e lauale molto bene, e poi togli aglio tagliato minuto, & vn poco de buon lardo, & vn poco de cassio grattato, e qualche oua, e Pepe, vn poco de Zaffaranno, e misida tutte queste cose insieme è mettile nella detta Porchetta, dapoi cusila, e legala bene, e ponila à cuocere nel spedo, mà falla cuocer adagio, che sia ben cotta, così la carne, come il pieno di dentro, e fà vn poco de salamora, con aceto, e Zaffaranno, e togli due ramiscelle de rosmarino, ò Saluia, e getta spesse volte di tale salamora in sù la Porchetta. E simile si può fare di Oche, & Anetre, grue, caponi, polastri, & altri simili Vccelli.

Per cuocer Polastri arosto.

PEr fare Polastri arosto. Se tu vuoi cuocere arosto, e quando è cotto, togli sugo di Meleranze, ouero buon agresto con acqua rosata, e Zuccaro, e Canella, e metti li Polastri in vno piatello. Dapoi getta questa tale mescolanza di sopra, e mandala in tauola.

Per cuocere Beccafichi quando sono grossi.

PIglia Beccafichi, e nettali bene non cauando niente del' interiori. Dapoi togli delle folie di vite, e mettile dentro Sale, Fenocchio, & vn poco de Lardo, & infassa li detti Beccafichi in quelle foglie de vite, e mettegli à cuocere per spatio di meza hora, ò manco, perche se cuoceno presto sotto

in cenere calda. Se tu vuoi cuocere arosto nel spedo legali à quattro à quattro al spedo per busto, e per gli piedi insieme, e questo si fà perche non guasti il petto.

Per cuocere gli Tordi arosto, e fare il suo sapore.

COcina gli tordi arosto, come si conuiene, poi togli delle mandole ben bianche, e ben peste, metti asſai desandoli, accioche il sapore sia rosso, distemperato con vn poco de agresto, & vn poco de brodo giungendoui del gengeuero, e canella asſai, dapoi passa questo sapor per la stamegna in vna pignatta, poi ponile à bollire per spatio d'vn quarto d'hora in circa, poi come sono cotti mettigli in vna pignata,& impi di detto sapore poi farui piatelli. Et puoi fare in altro modo mettendo sopra gli detti tordi melaranze, ò limoni con sale è specie dolci.

Per cocere starne arosto al modo catellano.

TOgli le Starne, e conciale arosto, e quando son cotte cauale fora, e sparti l'ali, e le polpe del petto, e dal corpo della starna. E poi metti in tali pezzi vn poco de sale, e vn poco de specie dolce, e garofani pesti misticati insieme con vn poco de sugo de pome ranze, ò de limoni, ò de agresto, e questo si vuoi fare, quando le starne sono calde voltale presto, e non adagio.

Per fare polpete de carne de Vitella.

PEr fare polpette de carne de vitella, ouero altra buona carne magra. In prima togli de la buona carne magra della cosſa, e taglie-

gliela in fette longhe, e ſottile, e battile ben ſopra vna tauola con la coſta del coltello, e togli ſale, e fenocchio piſto, e pitartema, e ponilo ſopra le dette fette di carne. Dipoi togli del Petroſillo, Mazorana, e de buon lardo, e batti queſte coſe inſieme con vn poco di bone ſpecie, e dipoi diſtendile bene nelle dette fette. Dipoi inuoltale inſieme, e mettile in ſopreſſo per ſpatio d'vn hora, e poi ponile nel ſpedo à cocere, mà guarda de non la laſciare troppo ſeccar al fuoco.

Per far braſuole di carne di Vitello.

PEr far braſuole, togli della carne de Vitello magra della coſcia, e tagliala in fette ſottile; mà non troppo ſottile, e battile con la coſta del coltello. Dapoi togli ſale, e fenocchio, ouer pitartemo, e ponerai ſopra à ogni canto de le dette fette, e poi mettile in ſopreſſo, per ſpatio di mez' hora ſe tu hai il tempo, dapoi mettile aroſto ſopra la graticola, voltale ſecondo, che è biſogno tenendoli continuamente vna fetta de lardo di ſopra per mantenerle morbide, e queſte tale braſuole, ò bruſiate non debbano eſſer troppo cotte, e deuonſi mangiare de ſubito calde.

Per far Mortadelle di carne di Vitello, ouero d'altra carne giouane.

PIgliarai carne magra della coſcia, e battila con vn poco de lardo è buon graſſo de Vitello, come ſe batte la carne delli paſtelli, da poi togli Petroſillo, e Mazorana battuta mi-

minuta, e rosso d'oua con vn poco di cassio grattato, e più, e manco, secondo la quantità, che vuoi fare, e Specie, e Zaffaranno, e mescola tutte queste cose con la detta carne, e dipoi la rete di Porco, ò di Castrato, ò d'altra bestia, pur che sia buona, e lega molto bene la detta mescolanza in queste tale rete, facendone pezzi de grandezza d'vn'ouo l'vno, e ponilo à rostire nel spedo, e fà, che si cuocino adagio, e non sian troppo cotte.

Per far tomascelli.

PIglia figatelli di Porco, ò altri figatelli, e cuocelli alesso, mà non troppo, dapoi grattali come si fà il Cassio, e togli pancetta de Porco, secondo la quantità de gli figatelli, e batteli molto bene, e togli vn poco de Cassio fresco grasso, e vn poco de Mazorana de Petrosillo, & Vua passa, e Specie, & oua secondo la quantità, e pista tutte queste cose insieme con li figatelli, e poi fà gli tomascelli grossi come vna noce, ouer come vn'ouo, & infassa ogn'vno da per se con la rete del corpo. Dapoi cuocergli in la padella con buono lardo, ò distrutto, e se vuole cuocer adagio, e non siano troppo cotti.

Per far buoni Cerueladi de Porco, ò de Vitello giouane, cioè nelli budelli.

PIgliarai de bona carne magra, senza nerui cioè della carne de cossa, e de buon grasso de Porco, e Vitello, e battilo tanto minutamente col coltello quanto è possibile.

le. Dapoi togli de buon caſſio vecchio, e vn poco de buon caſſio graſſo è de bone ſpecie; & oua, e ſimilmente de ſale, quanto te fa biſogno, e meſcola tutte queſte coſe diligentemente, e fà che ſiano vn poco giale de Zaffaranno, togli delle budelle groſſe de Porco, e nettale molto bene, che ſia ſottile, che non reſta niente de graſſo, & impile di queſta materia, e ſtringeli bene le dette budelle è falle longhe è curte, come te piace, & vogliono eſser cotte aleſſo, e non poſsono durare più, che duoi dì in perfettione. Nientedimeno ſecondo il tempo e 'l biſogno ſi poſſono conſeruare per quindeci dì, e più ſe ſaranno ben gouernate.

Per fare buone Salcicie.

PEr far buone Salcicie di carne di Porco, e de altra carne. Togli della carne magra, e graſſa inſieme, ſenza neruo, e tagliala ben minuta. Nota ſe la carne foſse dieci libre, mettiui vna libra di ſale, due onze di fenocchio ben netto, e due onze di Pepe piſto groſsamente, e miſtica bene queſte coſe inſieme: e laſsagli ſtare per vn dì, e poi togli delle budelle ben nette, e monde, & impile di queſta carne, e ponile à ſeccare al fumo.

Per cuocer vna teſta di Vitello, ò de Boue.

MOrto che è il Vitello, ouero il Boue, togli la teſta, e pelala con aqua calda, come le porchette, nettala molto bene, e poi, cuoci aleſso, e per ſuo ſapore togli agliata, e ſe tu la vuoi aroſtire aroſtila nel forno à mo-

modo d'vna porchetta, e così piena, e molto buona.

A cuocere vn ceruello di Vitello, ouero di Porco.

TOglie le ceruelle, e lauale vn poco, e poi getta via quell'acqua, e rompi la molto bene, poi togli l'oua, vn poco de Pepe pesto, & vn poco di sale, & ogni cosa messiada insieme con la detta ceruella, e poni à frigere nella padella con vn poco de distrutto, e come si comincia à rendere, caualo fuora in vna scudella, e poni di sopra specie dolce, e questo si vuol esser mangiato di subito.

Per fare vna panzetta di Vitella.

PIglia la panzetta, e fagli vn buco da canto, tanto che si possa mettere il pieno dentro, il qual pieno debbe esser di queste cose fatto, cioè di buon Cassio vecchio, & Oua, vn poco di Zaffaranno, Vua passa, vn poco di Petrosillo, Mazorana, e Menta bene battute, e mescolate tutte queste cose insieme, e dapoi metti in la detta panza, e ponila à cuocer alesso, e fà che sia ben cotta.

A conoscere gli Persutti boni.

SE vuoi conoscere vn Persutto quando egli è buono, caccia il coltello in mezo del Persutto, e ponilo al naso, e se il coltello sà di buono, il Persutto è buono, e così per lo contrario. E se li vuoi cuocere, e che dura assai tempo cotto, togli del buon vin bianco, ouer aceto con altra tanta acqua, mà migliore sarebbe senza acqua, e nel detto vino cuoci il Persutto, tanto che sia mezo cot-

cotto, e dapoi leualo dal fuoco, lassalo tanto il Persutto nel brodo, che sia freddo, e dapoi caualo fuora, & in questo modo sarà buono, e durerà vn buon tempo.

Per conoscere le buone summate, e cuocere le lingue.

PRimamente la summata non vuol esser troppo grassa, & vuol esser roscia, e cotta nel predetto modo del Persutto. Et similmente le lingue, quanto è più grassa la lingua tanto è migliore, e vogliono esser più cotte, che lo Persutto, e nota, ogn'altra carne salata vuol esser cotta in questo modo.

Per fare polastri alesso.

PEr fare Polastri alesso con agresto, v. gliono esser cotti con vn poco di carn insalata, e quando sono mezi cotti, togli a greito sano, e taglialo per mezzo, e cauag fora il grano di dentro, e ponilo à cocere, e quando sono cotti, togli vn poco di Petrosillo, e menta tagliale minute, & vn poco di Pepe, e di Zaffaranno poluerizato, e tutte queste cose poni insieme con li polastri, e col brodo in vn piatello, e mandalo in tauola.

Per far polpete à rosto.

TAglia la carne in pezzi grossi, come vn ouo, mà togli vn poco di sale, e di pitar- tema

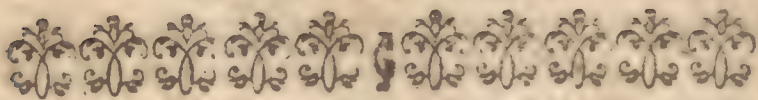
tema cioè il seme de coriandoli, ouer di fenocchio, & imbrattare bene le dette pezze di carne, e ponili vn pochetto in sopresso, e conciali nel spedo arosto mettendo in esso spedo, frà vn pezzo, e l'altro vna fetta di lardo sottile, per tener le dette polpette più morbide.

Per cuocere vn Pizzone, senza osso alesso, & arosto.

COncia il pizzone, e nettalo molto bene, e fallo star à molle in aceto ben forte, per spatio di vintiquattro hore, e poi lauało molto bene, e cocilo alesso, ouer arosto come ti piace, & impilo molto ben di buone cose con buone specie, & in questo modo il trouerai senza ossa.

* * *

Il Fine del Primo Libro.

L I-

LIBRO SECONDO.

Per Fare OGNI SORTE DI VIVANDE.

Et prima per fare bianco mungiare de Caponi, e Capretti, e farne dodeci Meneſtre.

OGLI due libre di mandole, e mondale molto bene, accioche ſiano più bianche tienile in molle vn dì, & vna notte in acqua freſca, e dapoi piſte molto bene, e quando ſaranno ben piſte, poni in vn poco de acqua freſca, accioche non facciano olio, dipoi togli vn petto d'vn Capone, e piſtalo con le dette mandole, e togli la molica d'vn pane bianco, mettilo in brodo magro di capone; e piſtalo con le dette coſe, e togli vn poco d'Agreſto, mez'onza de Gengero, accioche ſia ben mondato, e che ſia bianco, e meza libra de zuccaro, e

 di-

distempera tutte queste cose con brodo magro di capone, e passale per la stamegna in vna pignatta ben netta, e ponila sopra la brasia longi dal foco, menandola spesse volte con il cocchiaro, e lassali cocere per spatio di meza hora, quando è cotta mettiui tre onze d'acqua rosata, e poi fà le menestre. Nota ouero copre il capone, ò altro volatile, che sia della detta viuanda, e manda in tauola, e se tu porti il capone per più bellezza poneragli di sopra grani di pomi granati. Nota se tu vuoi, che questa viuanda sia di duoi colori, togli roscio d'oua, & vn poco de zaffaranno, e mescola queste cose insieme con vna parte della viuanda, e fà che sia più agra d'agresto, che non è la bianca, & in questo modo si chiamano fiori di ginestre. Nota se tu hai due caponi, copri vno della bianca, e l'altro della gialla.

Per fare dodeci menestre di bianco mangiare al modo catelano.

PIglia pieno vn boccale di latte di capra, e otto onze de farina de riso ben fina, e ponilo à bollire nel detto latte, dapoi piglia il petto d'vn capone morto in quel dì, e che sia mezo cotto, e disfilalo tutto questo petto sottilmente come capelli, e mettegli nel mortaro, e non gli pistare se non duoi trati di pistone; dipoi quando il latte hà bollito mez' hora, gettaui dentro il detto così sfilato, & vna libra di zuccaro, e lassalo bollire per spatio di mez' hora in circa, e questa

cosa

cosa vuole esser menata continuamente col cocchiaro dal principio, infino al fine. Nota per conoscere quando è cotta tira il cucchiaro, e parerà, che sia fresco, e dipoi poni dell'acqua rosata, come è detto di sopra, e fà le manestre sopra le qual metterai vn poco di zuccaro, e poi mandale in tauola.

Per fare menestra di bianco mangiare al modo catellano.

HAbbi vna libra è meza di mandole ben mondate, e ben peste le quali distemperate con brodo di pollo passandole per la pistamegna: gli metterai à bollire in vna pignatta ben netta, giungendoui due onze di farina de riso distemperata, e pastata con latte de mandole, e lasciarai bollire per spatio d'vna mez' hora amouendo, e menando sempre con il cocchiaro, aggiungendoui vna libra, e meza di zuccaro, & vn poco di petto di capone ben battuto, e pisto, il quale sia stato cotto dal principio nel detto latte. E quando tutte queste compositioni sarranno ben cotte tu gli giongerai vn poco d'acqua rosata, e facendo le menestre, tu gli metterai di sopra il zuccaro fino, e mandale alla tauola,

Per cuocer ben il riso con brodo di carne, ouer di Caponi.

A Far dieci menestre togli vna libra de mandole, che siano ben bianche, e togli vna libra de riso, e lauala due, ouer tre volte, con aqua tiuida, e ponilo al fuoco con acqua, che sia ben bollente, e fallo ben cuo-

cere. E lassalo crescere in quest'acqua dapoi pista molto bene le dette mandole, e bagnandole, e sbrusandole di sopra spesso con vn poco d'acqua fresca, accioche non faccino oglio, e distemperalo con buon brodo di capone, ouer altro buon brodo, passala per la stamegna, e metti à bollir questo latte in vna pignatta, aggiungendoui vna libra di zuccaro, e come incomincia à bollire mettiui dentro il riso, e ponila ne la pignatta sopra de la brasia, longi dal fuoco voltando spesso con il cocchiaro: accioche non pigli fumo. Similmente potrai cuocere il detto riso, con latte di capra, ouer con altro latte. Nota simile menestre pigliano volentiera il fumo. E quando ne pigliasse il modo di cacciarlo, e questo; caua fuora la Menestra della pignatta, e guarda non toccare il fondo, e ponila in vn'altra pignatta netta, dapoi togli vna pezza bianca, & addoppiala in tre, ouero quattro doppie, e bagnala d'acqua fresca. Dipoi spremi fuora l'acqua, e metti la pezza così doppia sopra la pignatta della menestra, e lassala star per vn quarto d'hora, e bagnala vn' altra volta, e mettila sopra la pignatta se sarà necessario, & in questo modo il fumo si cacciarà fuora: non trouo miglior rimedio à cacciar il fumo, e finalmente fà el fatto.

Per far menestra di carne magra.

PIglia della carne magra de vitello, cotto alesso, e battila minuta, e ponila à bollire in brodo grasso, giungendoui vna molica di

di pane grattato, & vn poco di pepe, e di zaffaranno, e lassala bollire per spatio di meza hora, dapoi lassala vn poco raffreddare, e poi togli oua, e cassio grattato, e petrosillo, e mazorana, menta ben battuta con poco de agresto, e sbatti queste cose insieme, e con la detta carne menandola pian piano con il cocchiaro, e tale menestra vuole essere spessa, & in tal modo si può fare delle coradelle.

Per far menestre di Trippe.

LE trippe vogliono esser prima ben nette, ben lauate, bianche, e cotte, con vn'osso di carne salata per darli buon sapore, e senza sale, accioche siano più bianche, e come sono cotte tagliale in pezzi piccoli. Etiam metteui vn poco di petrosillo, menta, e saluia, e del srle, e pepe, dato vn boio, e dapoi fà le menestre, e metteui sopra del cassio, e delle specie à chi piace, e vuole.

Per fare dieci menestre de ferro con brodo di carne, ò di Capone, ò di Lepre, ouero di palumbe.

IN prima togli vna libra, e meza di farro, e menalo bene, e lauaio, e cocilo con brodo di capone, e pollo grasso, ò altro bon brodo, e fallo bollire assai, e misticandolo spesso con lo cocchiaro, e quando è cotto metteli pepe, e bone specie, e togli rosso d'oaa, e distempera ben insieme, e dapoi mettila nel detto farro, e mescola bene, & vuol essere giallo de zaffaranno.

Per fare meneſtre di Rape.

NEtta le rape, e tagliale in pezzi, e cocile bene in bon brodo graſſo di carne, dapoi le paſſarai per vno cocchiaro forato, ouero piſtale, e dipoi rimettile à bollire in buon brodo graſſo con vn poco di carne inſalata, e di Pepe, e di Zaffaranno.

Per far meneſtre di Zucche.

MOndale come vogliono eſſere, e poi cocile con brodo di carne, ouero con acqua, e metteui de la cipolla ſecondo la quantità, che tu vorrai fare, e quando parerà cotta cauala fora, e paſſa ogni coſa per il cocchiaro ſtraforato, ouero piſtala molto bene, e mettila à cuocere in vna pignatta con brodo graſſo, con vn poco de agreſto, e ſiano poco giallo di zaffaranno, e quando ſon cotte leuale dal fuoco, e laſſale vn poco raffreddare, dipoi togli roſſi d' oua ſecondo la quantità, e sbattili con vn poco di caſſio vecchio, e mettila in le dette Zucche, menando continuamente col cocchiaro accioche non prendano il fumo, e fà le meneſtre, e mettili sù ſpecie dolce.

Per fare meneſtra gialla di dodeci meneſtre.

PIglia vna libra, e meza di mandole ſenza mondare, e piſtale molto bene, & habbi del petto d'vn capone, ò d'altro vccello quale ti piace, cotto aleſſo, ò aroſto, come tu vuoi con roſſo d'oue, piſtandole ben con le dette mandole, giungendoui poi vna libra de zuccaro, del cinamomo, gengeuero, & vn

poco

poco di zaffaranno, poi con brodo de pollo grasso, ò d'altro brodo grasso, & vn poco d'agresto, distemperarai la detta compositione passandola per la stamegna, e porrai sopra la brasia assai remota dal fuoco acciochenon piglia del fumo, e menala di continuo con vn cocchiaro, e lassala bollire per spatio di mez'hora. Nota ben, che quando sarà meza cotta, ò circa, metterai dentro tre, ò quattro onze di buon distrutto, ò de butiro fresco, poi fà le menestre, e mettiui di sopra le specie dolce.

Per fare vna menestra de Verginse.

PIglia quattro rossi d'oua fresche, e mez' onza de canella, quattro onze di zuccaro, due onze de acqua rosata, quattro onze di sugo di pome ranze, e batti molto bene tutte queste cose insieme, e cocile come si cuoce il brodetto, & vuole essere vn poco giallo, e tale menestra, e commune d'estade.

Per fac dieci menestre de Rauioli in tempo di carne.

TOgli vna libra di cassio vecchio, vn poco de l'altro cassio grasso, & vna libra de panzetta di porco grasso, ò vuoi vna tetta di vitella alessa, e che sia buona, e togli di buone herbe ben battute, e pepe, e garofali, e gengeuero, e giungendoui il petto d'vn Capone pisto bene, e tutte queste cose distemperale insieme, dapoi taglia la pasta ben sottile, e lega queste materie ne la pasta, come vuol essere, e questi rauioli non siano maggiori d'vna meza castagna, e ponili à cocere

in brodo grasso de capone, ouero di carne buona fatta gialla di zaffaranno quando bolle, e lassali bollire per spatio di tre Pater noster. Dipoi fanne menestre, e mettili di sopra cassio grattato, e specie dolce misticate insieme. Et simili rauioli si possono far di petto di fagiani, e starne, & altre volatile.

Per far menestre di vermicelli, e come si fanno.

DIstempera la pasta come è detto di sopra è falla sottile rompendola à pezzoli, e ponila à seccare al Sole, e dureranno due, ouero tre anni. E quando gli vorrai cuocer falli bollire in buon brodo di carne, ouero di pollo grasso, per spatio d'vn' hora, e poi fare menestre. Nota se non fusse tempo di carne, cuoceli con latte di mandole, e con zuccaro, ouero in latte di capra, e perche questo latte non vol bollir, quanto richiedono li vermicelli, falli bollir prima con vn poco d'acqua, come si fà il riso. Nota similmente si debbono cuocere le lasagne, ouero fermentine. E tutte queste viuande di pasta debbono esser gialle di zaffaranno, eccetto quando si cuoceno nel latte.

Per far menestre di faue fresche con brodo di carne, ouero senza.

PIglia le faue, e mondale con l'acqua calda, come si fanno le mandole, e poi metti à bollire in brodo, e quando ti pareranno ben cotte, mettili con eso vn poco di petrosillo, e menta, che sia ben battuta: facendole ben bollire con buona carne salata, questa me-

meneſtra vole eſſer vn poco verde per parere più bella. Nota ſimilmente puoi fare bizelli, & ogn'altro legume freſco.

Per cuocere bizelli fritti con la carne ſalata.

PIglia li bizelli con le ſcorze come ſono e fagli dare vn boglio, e togli carne ſalata verzelata, e tagliala in fette ſottile longhe mezo dito è frigeli vn poco, e poi metti gli detti bizelli à cuocere con la detta carne, e ponili vn poco de agreſto, vn poco di ſapa, ouer zuccaro, vn poco di canella. Nota ſimilmente ſe frigiono li faſoli.

Per far meneſtre di Miglio, con brodo de Carne, ouero di Polle.

CVoci il Miglio con brodo de carne, e fallo ben bollire adagio menandolo bene, e riguardandolo ben dal fumo, e vuol eſſer giallo di zaffaranno. Et in prima vuol eſſer ben netto, e lauato con acqua calda, come ſi fà il riſo.

Per far dodeci meneſtre di ſeme de capana con la carne.

PIglia vna libra, e meza di ſeme de capana: e nettelo bene, e fallo bollire in vna pignatta tanto, che ſi cominci ad aprire. E dapoi togli vna libra, e meza de mandole bianche ben piſte, e metti con eſſe il detto ſeme, e piſtalo molto bene, giungendoui vna molica di pane, e tempera queſte coſe con brodo de carne, ò de pollo magro, e paſſala per la ſtamegna, e ponila à bollire in vna pignatta ſopra la braſia longi dal foco voltando ſpeſſe volte con il cocchiaro,

dipoi mettili vna libra di zuccaro, mez' onza di gengeuero, & vn poco di zaffaranno, con acqua rosata, e fatte le menestre, metteui sopra le specie.

Per far menestra di semola, e come si cuoce.

LA semola si cuoce, con brodo grasso di carne, ouer pollo grasso, e debbesi porre à poco à poco nel brodo menando continuamente col cocchiaro, e falla bollire per spacio di mez' hora sù la brasia longi dal foco, perche prende volentieri il fumo, e dipoi fà le menestre, metteui sopra cassio, e specie. Nota la Quadragesima falla cuocer in latte de mandole; con zuccaro, & acqua rosata.

Per fare menestre di pan grattato.

FA' bollire il Pane grattato ben, in buon brodo di carne, e togli di buon cassio grattato, e sbattilo con oua, e lassalo alquanto raffreddare il pane, bollito; e poi metti le dette oua, e cassio nel detto pane, e mistica molto bene insieme: e tale menestra vuol essere gialla di zaffaranno.

Per far menestre bone di Rosselli.

METti à cocere con brodo di carne, e quando sono presso cotti, mettiui vn poco de petrosillo, e menta tagliata minuta. E se'l brodo fusse troppo chiaro passala con vna molica di pane per la stamegna come è detto di sopra. E quando sono cotti, fà le menestre, e mettiui sopra delle specie.

Per far menestre di Radice di petrosillo.

PIglia le radice di Petrosillo, e cauagli fuora quel bastone di mezo, e nettale be-

bene, e falle ben cuocere in brodo di carne, con vn poco di pepe, e zaffaranno. Nota si può fare con oleo.

Per fare menestre di finocchi.

LI finocchi si cuoceno come li cauoli, eccetto, che vogliono esser più minuti, e più cotti, con vn poco di pepe, e carne insalata, ouero bon oglio.

Per far menestra di pome Codogne.

CVoci le pome Codogne in brodo de carne magra dapoi pistale, e distemperale con latte di mandole fatto con brodo di carne, ò pollo. Se 'l tempo richiede passale per la stamegna, e ponila in vna pignatta con zuccaro, gengeuero, e canella, & vn poco di zaffaranno, e ponila à bollire lunghi dal fuoco, cioè in sù la brasia, che non piglia fumo, e voltala spesso con il cocchiaro, e ponendoui vn poco di buttiro, ò distrutto fresco, sarebbe meglio-re, dipoi quando ti pare cotta fà le menestre, e poni sopra specie dolci.

Per fare menestra di Bietole.

PEr far menestre di bietole, togli le foglie, & vn poco de boragine, e falli dare vn boglio in acqua chiara bolente quando le metti dentro. Dapoi cauale fuora, e battile molto bene col coltello, togli vn poco di petrosillo, e di menta cruda, e similmente batti con le dette herbe, dipoi macinale ben nel mortaro, e metteli in vna pignatta con brodo grasso, e falli bollire vn poco, e se ti pare mettiui vn poco di pepe. Similmente si può

cuocere con oglio.

Per cuocer Carabazze, cioè Zucche alla Catellana.

PIglia le Carabazze, ò voi dir Zucche, e nettale molto bene, e mettile dentro in vna pignatta, che sia sciuta, con buon lardo battuto ouer oglio, e metti la detta pignatta sopra le brasia, e remota dal foco, e falla bollire menando continuamente con cocchiaro, e vogliono esser bollite in questa forma, per spacio di quattro hore, e poi habbi del bon brodo grasso; fatto giallo con zaffaranno, ouer brodo de pisto, e mettile dentro giungendoui del zuccaro, e delle specie fine, e con vn poco d'agresto secondo il gusto. Nota, e come dicano di sopra nel Primo Capitolo delle Zucche li poi mettere qualche rosso d'oua, battuto con vn poco di buon cassio vecchio.

A far brodetto consumato de Caponi ouer Fagiani, ò Starne, ò Caprioli, ouero Columbi saluatichi.

PIglia di queste cose, e nettale bene, e se vorrai consumare vn capone. e farne due menestre, togli vna pignatta, che tenga quattro boccali d'acqua, e metteui dentro questo capone, il quale vuol hauere rotte le ali, e l'osse, e ponilo al foco, poi mettiui vn poco di pepe rotto, & vn poco de canella rotta, e pochissimi garofali, e tre, ouer cinque, ò sei foglie de saluia rotta in tre pezzi, e poi del lauro, e lassala bollire questa pignatta per spatio, e modo, che rimanga

so-

ſolamente due mineſtre, ouer tre de brodo, e manco ſe vuoi, che ſia buono, e guardate di mettergli ſale. Nota ſe queſto brodo ſi farà per infermi, non gli mettere carne inſalata. Metteui poche ſpecie, & in queſto modo ſarà buono per gli ſani, e per gl' infermi.

Per far dieci meneſtre de brodetto bono, e bello.

PIglia vinti roſſi d'oua, e buon agreſto, e bon brodo di carne, ouer di capone, che ſarà aſſai migliore, & vn poco de zaffaranno, & vn poco de ſpecie dolce, meſcola inſieme, e paſſali per la ſtamegna, e ponila in vna pignata, e mettili ſopra la braſia longi dal foco menando continuamente col cocchiaro, e come tu vedi, che 'l cocchiaro comincia à imbrattarſi leualo dal fuoco, e non laſciare però di menare col cocchiaro, poco dapoi fà le meneſtre, e mettegli ſopra vn poco de ſpecie dolce. Nota queſte meneſtre vogliono eſſer dolce de zuccaro, ouer d'agreſto ſecondo il guſto del tuo Patrone.

A far brodetto bianco di dieci meneſtre.

TOgli vna libra de mandole, e mondale bene, e piſtale, che è migliore, e poi vi metti vn poco de acqua freſca accioche non facciano oglio. Dipoi togli vinti chiare de oua, & vn poco de molica de pane biãco, vn poco d'agreſto, vn poco de brodo de carne, ouero capone, & vn poco di gengeuero bianco, e piſta tutte queſte coſe inſieme, e paſſale con le mandole per la ſtamegna, e fallo ben cuo-

cuocere al modo detto di sopra de l'altro.

A fare Cianciarelle bianche.

TOgli tutte queste cose, che si contiene nel primo brodetto eccetto il zaffaranno, e togli delle biettole, e petrosillo, e delle foglie del grano se tu ne potrai hauere, e pista ogni cosa insieme, e passa per la stamegna, e cocilo come è detto di sopra.

A far dieci menestre de Cianciarelle.

TOgli dodeci oua, & vna libra cassio, buono, ben grattato, e mescola ogni cosa insieme, dapoi togli vna pignatta con del brodo dentro, di carne magra, gialla di zaffaranno, e ponilo al fuoco, e come comincia à bollire metti dentro di questa materia, e dagli vna volta con lo cocchiaro, e come ti pare, che sia presa leuala dal foco, e fà le menestre, e mettiui delle specie di sopra.

A fare Cianciarelle bianche.

PIglia delle mandole, e pestale bene, e passale per la stamegna con brodo. Dapoi piglia pan bianco grattato con bianco de oua, e mettilo in vna pignata, mescolando spesso, poi conciali com'è detto di sopra, e fà le menestre.

A far Cianciarelle verde.

FA' come è detto di sopra, e non porre zaffaranno, e giongeli quello, che è scritto di sopra, nel trattato del brodetto, verde.

A far Cianciarel le in bocconi piccioli.

PEr fare Cianciarelle in bocconi bianchi verdi, ò gialli. Fà la materia come si cõtiene di sopra secondo il colore, che tu li

vor-

vorrai, e ſia alquanto più dura, e togli vno cocchiaro picciolo, e fà gli bocconcelli come faua, e quando 'l brodo comincia à bollire, mettegli à vno à vno nel brodo, e poi fà le meneſtre, e metti ſopra ſpecie, ouero zuccaro.

Per fare Macheroni Romaneſchi.

PIglia della farina, che ſia bella, e diſtemperela, e fà la paſta vn poco più groſſa, che quella delle Laſagne, & auoltala à torno ad vn baſtone, e poi caua fuora il baſtone, e taglia la paſta larga vn detto piccolo, e reſterà in modo de budelli, ouero ſtringhe, e mettili à cocere in brodo graſſo, ò in acqua ſecondo il tempo, e l'acqua, ouer brodo, volle bollire quando le metti à cocer, e ſe tu gli coci in acqua, metteui del buttiro freſco, e poco ſale. E come ſono cotti mettili nelli piatelli con buon caſſio, e buttiro è ſpecie dolce aſſai.

Per fare Macheroni in altro modo.

FA' la paſta nel modo ſopradetto, e ſimilmente gli farai cocere mettendoui gli fornimenti di ſopra ſcritti, facendo la paſta vn poco più groſſa, e tagliala molto minuta, e ſottile, e ſi chiamano triti, ouer fermentine. Nota ſi può tagliare in pezzi larghi, e falli bollire, ut ſupra.

Per fare ſupa dorata.

HAbbi delle fette di pan bianco mõdato che non habbia cortezza, e fà le dette fette ſiano quadre, e vn poco bruſtolate dal foco, poi habbi delle oua batute inſieme col

coc-

cocchiaro assai, & vn poco d'acqua rosata, e metti à molle dentro le dette fette del pane, e cauatele fora destramente, e le metterai à frigere vn pochetto in vna padella, con vn poco de buttiro, ouero destrutto voltandole molto spesso, che non s'ardeno, poi gli concierai in vn piatello, e di sopra gli metterai vn poco d'acqua rosata fatta gialla con zaffaranno, e del zuccaro abbondantemente, e mandala in tauola.

Per far Rape armate.

FA' cuocere le Rape sotto la brasia, ouero alesso integre, e sane, e tagliale in fette grosse, quanto vna costa de coltello, & hauerai de buono cassio tagliato in fette larghe quanto quelle delle Rape, mà più sottile, & habbi del zuccaro, del pepe, e delle specie mescolate insieme, e conciarai in vna padella da torta per ordine sopra el fondo de quelle fette di Cassio, à modo, che faresti vna crosta di sotto, e di sopra gli metterai vn solaro di Rape, buttando sopra delle specie soprascritte, e buon buttiro fresco abbondantemente, e così de grado in grado, anderai conciando le Rape, el cassio, tanto, che la padella sia piena, facendole cuocere per vn quarto d'hora, ò più à modo de torta, e questo si suole dare dietro all'altra.

Il Fine del Secondo Libro.

LIBRO TERZO.

Per Cucinare.

Pesce, Herbette, & altre cose assai al tempo della Quadragesima.

Per far dieci Menestre di bianco mangiare in tempo di Quaresima.

IGLIA vna libra, e meza di mandole mondate, e pestale molto bene, come è detto di sopra, & habbi vna molica de pane bianco, e moliato in brodo bianco de bizelli, e non hauendo brodo de bizelli, poi supplire in altro facendo bollire in acqua vn pane bianchissimo, per spatio di meza hora mettendo à molle la detta mollica, in questo modo: poi habbi qualche buon pesce di Mare: ò buon Luzzo d'acqua dolce, cotto alesso, e della polpa loro più soda, e più bianca, ne prenderai meza libra, e pistale molto bene, con le man-

mandole, e molica di pane, e con vn poco de brodo, e ſugo de melaranze, non hauendogli: ſupplirai con vn poco di agreſto, aggiungendoui l'acqua roſata: e meza libra de gengeuero bianco mondo: con vna libra de zuccaro, e queſte coſe tutte ſtemperate inſieme, paſſate per la ſtamegna le metterai à cuocere in vna pignatta, per vn ottauo de hora, diſcoſta dal fuoco, che non pigli il fumo, e de continuo lo menerai.

A far cuocer il Riſo la Quadrageſima per dieci meneſtre.

TOgli vna libra di mandole, e mondale bene, che ſiano bianche, e togli vna libra di riſo, e laualo molto bene due, ò tre volte con acqua tepida; e ponila al fuoco con acqua chiara, e falla bollire, come è detto di ſopra nel Secondo Capitolo del bianco mangiare di carne de riſo, eccetto non metter brodo di carne.

A far otto meneſtre de Mandolata.

TOgli due libre de mandole monde, e bianche, e piſtale molto bene, bagnandole ſpeſſo con acqua freſca come è detto di ſopra accioche non facciano oglio, & aggiungeli vna molica di pan bianco, e diſtempera ogni coſa con l'acqua freſca per la ſtamegna, e metti in vna pignatta à bollire ſopra la braſia, e laſſala bollire, per vn ottauo di hora, e mettiui à bollire con dette mandole, vna libra di zuccaro fino. E queſta

mandolata vuol eſſer vn poco liquida ponendo vn poco d'acqua roſata, ſarebbe migliore, e mandale à tauola.

A far meneſtre di ſeme di Canapa.

SEguirai l'ordine del Capitolo ſcritto, eccetto che non biſogna, che gli metti brodo di carne, mà pigliarai brodo di Bizelli, ouer Peſce.

Per far Bizelli.

POtrai ſimilmente fare Bizelli, con latte di mandole in tempo Quadrageſimale, come è detto di ſopra in queſto Capitolo del bianco mangiare.

A far Bizelli fritti.

TOgli li Bizelli con le ſcorze, come ſono, e fagli dare vn boglio, e togli di buon oglio, e frigele vn poco, e poi metti gli detti Bizelli à cocere, e poni vn poco di agreſto, & vn poco de ſapa ouer zuccaro.

A far otto meneſtre di Faua menata.

TOgli de la Faua franta, e nettala molto bene, e lauala, e ponila al fuoco, e come leua il bollo, getta via quell'acqua, e metteui tanta altra acqua, che auanza due dedi ſopra la faua, aggiungendoui el ſale neceſſario ſecondo la quantità, e ponila à bollire ſopra la braſia, longi dal fuoco, e coprila, e laſſala ben cocere: e ben aſciugare, e poi menala molto bene in vn mortaro, e poi tornala à ſcaldare in vna pignata cō buon oglio, e ſia bene cotta, e non acceſa, e togli vn poco di ſaluia, e de fiche, ouer pome, e tagliale minute ne l'oglio con la cipolla, e frigela,

da-

dapoi fà le meneſtre de faua, e poni di ſopra del detto oglio, e delle coſe, che ſono meſſe, e metteui di ſopra di buone ſpecie.

A friger la faua nella Padella.

TOgli faua, e ſaluia, e cipolla, e fiche com' è detto di ſopra, & altre buone herbe, e meſcola ogni coſa inſieme, e frigela nella padella con oleo, e fanne vna frittata, e come è cotta cauala fuora, e poni di ſopra buone ſpecie.

A far dieci Meneſtre di buon brodo di cece roſſe.

TOgli due libre de cece, e lauali bene con acqua calda, e ponilo in quella pignatta doue lo vorrai cuocere, e che ſiano ſciutti, e metteui vn' onza di farina, cioè il fiore, e metteui dell' olio, e del ſale, e del pepe, & vn poco de canella, che ſia ben piſta, e mena molto bene tutte queſte coſe inſieme con lo cocchiaro. Dapoi metteui tre boccali di acqua, & vn poco di ſaluia, e de roſmarino, e radice di petroſillo, e tutte queſte coſe fà bollire tanto, che ſiano conſumate alla quantità di dieci meneſtre, e quando ſaranno quaſi cotti, mettiui vn poco di oglio. E nota, che ſe tu li voleſſi fare per amalati, non biſognerebbe metterui dentro oglio, ne ſpecie.

A far dodeci Meneſtre di Verzuſo.

TOgli due libre di mandole mondate, e piſtale molto bene, come ſi hà detto di ſopra sbroſandole con acqua fredda, e poi pigliarai vna mollica di pane bianchiſſimo, e met-

e mettila in molle assieme con l'agresto, e poi pigliarai le sopradette mandole, e la molica del pane, & il sugo de melaranze, & anco dell'acqua rosata, e distemperale insieme tutte queste cose, aggiungendoui vna oncia de cinamomo, & vna libra di zuccaro fino, passa ogni cosa insieme per la stamegna, facendo questa compositione gialla con zaffaranno, e poi metterai à bollir in vna pignatta discosta sopra la brasia, e guarda, che non piglia fumo, voltandola spesso con il cocchiaro, & vuole bollire vn'ottauo d'hora.

Per far dodeci Menestre di Zanzarelle.

IN prima piglierai due libre di mandole, e pistale com'è detto di sopra, pistando con esse vn poco de fiori de sambucco, e distempererai con acqua fresca, passando per la stamegna, e quando hauerai passata, metterai questa materia in la pignatta à cuocere, seruandogli prima del latte crudo vna quantità d'vn bicchiero, e prenderai oncie tre de amedo, e quel bicchiero di latte sopradetto con il pane grattato bianco, e tutte queste cose batterai insieme aggiungendoui vna libra de zuccaro, e quando il latte predetto comincia à bollire, gli metterai di sopra questa compositione, non lo mouerai niente con il cocchiaro, poi come la vederai pigliata insieme, farai le Menestre, mettendoli sopra le specie dolce.

Per far dodeci Menestre di fiore di Sambuco.

PIglierai due libre di mandole monde, e pistele bene, com'è detto di sopra, e piglia-

gliarai quattro oncie di fiore di ſambucco quando è ſecco, e prima mettilo à molle in acqua freſca, e per ſpatio di vna hora ſtringendo, e ſpremendo fora l'acqua, & il detto fiore lo piſtarai con le mandole aggiungendoui la mollica d'vn pane bianco, & vna libra de zuccaro, e ſe vuoi, che ſia giallo, li metterai vn poco di zaffaranno, e tutto il paſſarai per la ſtamegna, e metteralo à cuocere com'è detto nell'altro Capitolo precedente, e poſto al fuoco, gli metterai di ſopra vn puoco di fiore ſopraſcritto così intiero, e quando ſarà cotto à ſufficientia, farai le meneſtre mettendoli ſopra di bone ſpecie dolce. Nota ſe è tempo di carne, vorrai far la detta meneſtra, gli metterai roſſi di oua, diſtemperali con brodo de pollo graſſo, ò altro buon brodo, paſſando per la ſtamegna, mettendo il zuccaro con le altre ſpecie, con li fiori di ſambuco, come è detto di ſopra. Mà quando ſarà meza cotta, metteui tre oncie di bon diſtrutto, ouero di buttiro freſco, e buono.

Per far Meneſtre d'oua battute, che pareno Bizelli.

FA' cuocere queſte oua vn poco aleſſo, dipoi cauale fora del brodo, e ſparteli l'vno dall'altro, & accioche'l brodo non reſti troppo chiaro, togli vna molica di pane, e paſſala inſieme con eſſo nella ſtamegna, ouero togli del brodo, e con qual ſi ſia di queſti brodi rimetti à cuocer le oua, e con eſ-

ſo

ſo vn poco de ſpecie, e zaffaranno, e del petroſillo, e menta tagliata minuta.

A fare berbette con latte de mandole.

HAbbi herbe, e falle bollire vn poco con l'acqua la quale debbe bollire prima, quando glie le metti, e poi cauale fuora, e ponile ſopra la tauola, ò vn tagliero, e battile minute con il coltello, e nel mortaro le macinarai molto bene, e poi farai bollire nel latte de mandole mettendoui del zuccaro à ſufficientia.

A fare berbe ſenza latte.

HAbbi le herbe, e prima le bollirai, come è detto di ſopra, de quelle meneſtre graſſe, ò magre ſecondo il tempo compartendole come ti pare.

A cuocere le zucche con latte di mandole, ò altra latte.

FA' cuocere le Zucche con acqua, poi caua fuori l'acqua quanto tu potrai, e paſſale per la ſtamegna, ò per lo cocchiaro forato, e mettili à bollire con il detto latte, e con altro, e con zuccaro, & vn poco d' agreſto, ſecondo il guſto del tuo Signore.

A far zucche fritte.

TOgli delle zucche, e nettale bene, dapoi tagliale per trauerſo in fette ſottile come la coſta d'vn coltello, e dapoi fà bollire ſolamente vn bollo in acqua, e cauale fuora, e poi ponile à ſugare, e poniui di ſopra vn poco di ſale, & inuoltale in farina bella, e falle in oglio buono frigere. Dipoi cauale fuora, e togli vn poco de aglio, e de molica

di

di pane, e pistale molto bene, distemperata con agresto in modo, che resti ben rato, e passa per la stamegna, e metterai il sapore, sopra le dette Zucche, quale sono buone mettendoli di sopra solamente agresto, e sapore de fenocchio, & vn poco de basilicò, e se vuoi, che il detto sapore sia giallo, metteui vn poco de zaffaranno pisto.

A fare menestre de latuche, che parerà, che siano Zucche vere.

PIglia quello di sotto più bianco della latucha, cioè quello di mezo, e fallo cuocere come zucche con cipolle, e con agresto, pepe, e zaffaranno. Nota se tu vuoi farne al tempo di carne, metti à cuocere con brodo di carne, come è detto di sopra con oua, & agresto.

A fare menestre de Cauoli alla Romanesca.

ROmpi li cauoli, cioè li tornoli con le mani secondo l'vsanza, e mettegli in acqua quando bolle, e quando saranno mezi cotti butta via quell'acqua, e piglia de buon oglio, e mettine quella quantità, che ti pare, doppo poi volterai bene con il cocchiaro li detti cauoli così sciutti, poi piglierai di bon brodo di pesce, e in quello si metterà al fuoco à bollire per lassarli ben cuocere, ò poco secondo il gusto del tuo Signore. Nota il tempo di carne falli come è detto di sopra, e metteli dentro bon brodo grasso di carne, & vn poco di carne insalata, ò bon lardo battuto assai, perche vogliono esser grassi.

A cuo-

A cuocer Funghi.

NEtta li Funghi molto bene, e falli bollire in acqua con due, ò tre capi d'aglio, e con moliche di Pane, e questo si fà, perche di natura son velenosi, dipoi cauali fuora, e lassali ben colare quell'acqua in modo, che rimangano sciutti, e dipoi frigeli in buon oglio, e quando sono cotti, mettiui sopra del pepe, e di buone specie. Nota in tempo di carne frigeli com'è detto di sopra. Nota, che in altro modo potrai conciare li detti Funghi, cioè nettandoli prima molto bene, e poi mettegli sopra la brasia, e ponili sopra del lardo, e de l'aglio pisto, ò battuto insieme, e del peuere. Similmente gli potrai conciare con oglio. Nota tu li potrai cuocere così acconci in vna Padella, come se fusse vna buona torta.

A fare Cesame con pesce.

TOgli mandole, Vua passa secondo la quantità delli pesci, e noce, e fà pistare molto bene, e passali se ti piace, e poi piglierai del pepe assai, e specie assai, & vn poco de garofani, e de l'agresto, e zaffaranno, e fà bollire, e frigi bene il tuo Pesce con buon oglio, e poi metti di sopra le predette cose, e poi quando è cotto metteli di sopra di buona canella assai, vuol'esser ben freddo, e similmente farai brodo grasso senz' agresta, e sarà buona.

Capitolo Terzo. Per far ogni ragione di sapore, e prima di sapore bianco.

Piglia delle mandole, secondo la quantità

che tu vuoi, che siano ben mondate, e piste, e perche non faccino oglio come è detto di sopra pistando vi metterai vn poco d'acqua fresca, e piglierai vn poco di molica di pane bianco, secondo la quantità, che vorrai, facendolo star prima à molle nell'agresto, e pistalo con le dette mandole aggiungiendoui del gengeuero bianco, cioè mondato à sufficienza, e questa tale compositione distemperala, e passala per stamegna con buon agresto, ouer con sugo di melaranze, ò de limoni, facendolo dolce con zuccaro, ouer brusco secondo il gusto del tuo Signore, ò d'altri. Nota tal sapore si puol dare con ogni lesso à tempo di carne, e di Quadragesima con il pesce, &c.

Per far sapore Camellino.

HAbbi de vua passa, e pistala molto bene, & habbi del pane brustolato posto à molle nel vin rosso, secondo la quantità, che tu vuoi fare pisterai insieme le predette cose. Poi piglierai vn poco de vino rosso, e sapa, e de agresto. Et à chi non piacesse l'agresto, lo farai con aceto, facendolo dolce, ò brusco secondo, che ti piace, passarai tutta questa compositione per la stamegna aggiungi di buona canella assai, & vn poco de garofoli boni, e di noce moscate.

Per far sapore di Pauone.

HAbbi rossi d'oua come duri, e figatelli de polli cotti alesso, e mandole brustolate, secondo la quantità, che tu vorrai fare, e tutte queste cose pista insieme molto

be-

bene; e con aceto, ò agresto distemperarai, e passerai per la stamegna aggiungendoui della canella, & vn poco di gengeuero, e del zuccaro, e nota, che tal sapore vuol'essere vn poco cotto, e fatto giallo con zaffaranno.

A far sapore de brugne secche.

HAbbi le Brugne, e mettile à molle nel vino rosso, e cauali fuora l'ossa, e pistale molto ben con vn poco de mandole mondate, e del pane brustolato stato à molle nel predetto vino doue erano le Brugne, e tutte queste cose pistarai insieme con vn poco d'agresto, e di questo vino sopradetto, & vn poco di sapa, ouer zuccaro, che sarebbe molto meglio. Distemperarai, e passerai per la stamegna, mettendoui dentro di buone specie, e massimamente della canella.

Per far peuerate vederai il Capitolo di sopra nel qual si tratta, e seguirai quanto si contien per far anco della salsa verde.

PIglia petrosillo, e serpollo, & vn poco de menta, con qualche altre bone herbecine, con vn poco di pepe, e gengeuero, e sale, e pista insieme molto bene ogni cosa distemperandolo con buon'aceto forte, e passarai per la stamegna. E nota se vuoi, che senta di aglio gli potrai mettere à pistare insieme con le sopradette cose vn poco di foglie de aglietti, e questo secondo il gusto, che ti piace.

Per far sapore chiamato Persico.

HAbbi le mandole bianche, e ben piste, con vna mollica di pane bianco, & vn poco de gengeuero, e de canella, & vn poco d'agresto, e di vino rosso, e sugo de pomi granati, aggiungendoui con queste cose, vn poco de sandali, e distemperali, e passali questa compositione col vino rosso, poi lo farai dolce, ò brusco, secondo, che ti piace.

A far sapore chiamato fiore di ginestre.

PIglia delle mandole, zaffaranno, e rossi d'oua, e che le mandole, ò noce siano monde, e piste, come vogliono essere distemprate con perfetto agresto aggiungendoui del gengeuero ben pisto.

A far sapore d' Vua.

HAbbi l'Vua negra, e rompila molto bene in vn vaso, rompendo con esso pane secondo la quantità, che vorrai fare, metteui vn poco di buon agresto ouer aceto, perche l'Vua non sia tanto dolce, e queste cose farai bollire al foco per spatio di mez'hora aggiongendoui della canella, e gengeuero, & altre bone specie.

A far sapore di More.

HAbbi delle mandole monde, e ben piste, con mollica di pane bianco, e piglia le dette more, e macina con diligentia ogni cosa insieme, e non gli dare colpo nel pistare, per non rompere quelli granelli piccoli, che hanno dentro poi metti della canella, & vn poco de noce moscate, & ogni cosa passa per la stamegna.

A far

A far sapore di Cirese negre ouer rosse.

PEr far simile sapore, seguirai l'ordine, che è detto di sopra nel Capitolo di far sapore d'Vua, mà li potrai far differente di bollire più, e manco, secondo il suggetto gli metterai.

A far sapore rosso de corgnioli colorito, e bello.

PEr fare simile sapore seguirai quel medesimo modo, che è detto di sopra, del sapore delle cirese, & ancora de l' Vua.

A cauar sugo de corgnioli per seruar per l' Inuerno.

TOgli corgnioli, che siano ben maturi, con le mani li romperai in vna Pignata, ò altro vaso quanto sia possibile, e con essi metterai buona quantità de agresto nouo, del Pepe, e del sale assai, e fagli bollire per spatio di due hore, ò più, e passarai ben per la stamegna, che sia larga reponendo quel sugo in qualche buon vaso doue s'habbi à conseruare. E nota, che sopra tutto vuol esser ben salato, e sarà perfetto il detto sugo à dar colore à ogni altro sapore come meglio ti parrà.

A fare Mostarda.

PIglia la Senapa, e mettila à molle per doi giorni, mutandoli spesso l'acqua perche sia più bianca, & habbi delle mandole monde, e pistale come vogliono essere, e quando saranno ben piste gli metterai con esse la detta Senapa, e di nuouo pisterai insieme molto bene, poi habbi de buon agre-

ſto, ouer aceto, piſtando etiandio vna molica di pane bianco, poi diſtemperala, e paſſala per la ſtamegna, e falla dolce, e forte come vuoi.

A far Moſtarda padouana buona.

PIglia la Senapa, e falla piſtare molto bene, e togli della vua paſſa, e piſtala bene quanto più puoi, & habbi del pane bruſtolato, & vn poco de ſandoli, e de la canella, & vn poco d'agreſto, ò de aceto, e ſapa, diſtempererai queſta compoſitione, e paſſerala per la ſtamegna per maeſtro Antonio trombone.

A far Moſtarda, che ſi poſſa portare in pezzi.

HAbbia la Senapa, e piſtala come è detto di ſopra, & habbi dell'vua paſſa, molto ben piſta, e con le dette coſe metti della canella, & vn poco de garofoli, poi potrai far ballotole tonde à modo, che trazeno con l'aroo, ò pezzuoli quadri, di quella grandezza, che ti pare, e piace, le metterai per lungare per vna tauola, & aſciute le potrai portare da loco à loco doue tu vorrai. E nota quando la vorrai doperare, ò vſare la potrai diſtemperare, ò con vn poco di agreſto, ò aceto, ò vin cotto, ouer ſapa.

A far ſapore celeſte nel tempo d'Eſtate.

PIglia delle More ſaluatiche, che naſcon nelle ceſe, & vn poco de mandole ben piſte, con vn poco di gengeuero, e queſte coſe diſtempererai con agreſto, e lo paſſarai per la ſtamegna.

A far

A far Peuerata gialla, & operar le Composte.

HAbbi del pane, e taglialo in fette, e fallo brustolare, e poi piglia del vino roscio, con vn poco di aceto, e vino cotto, cioè sapa, e metterai dentro à bollire queste fette di pane, poi le passarai per la stamegna, e metteui di buone specie dolce, e faralla gialla, con vn poco di zaffaranno.

Per fare agliata buona.

PIglia mandole monde, e falle pistare molto bene, e quando sono la metà piste, metti dentro quella quantità d'aglio, che te piace, & insieme le farai molto ben pistare, buttandoli dentro vn poco de acqua fresca, perche non faccino oglio, poi piglierai molica di pane bianco, secondo la quantità, che voi fare, e le metterai à molle nel brodo magro, ò di carne, ò di pesce, secondo li tempi. E nota, questa agliata poterai seruare, & accommodare tutte le stagioni carne grasse, ò magre, come ti piacerà.

A far agliata pauonazza al tempo de vua, e cerese.

SEguirai l'ordine nel Capitolo soprascritto, eccetto non bisogna, che gli metti brodo. Ma piglierai de l'vua negra, e con le mani la romperai molto bene in vna pignatta, ò altro vaso, e farallo bollire per meza hora, colarai questo mosto col quale distemprerai l'agliata. Nota si può dare à tempo di carne.

Per fare agresto verde.

PIgliarai de l'Vua, herba agra, che si chiama asiglie, ò agresto, e pistala molto bene, seco mettendoui vn poco di sale, & hauerai vn puoco de agresto vecchio con elquale la distempererai, passandola per la stamegna.

Per fare agresto con Fenocchio.

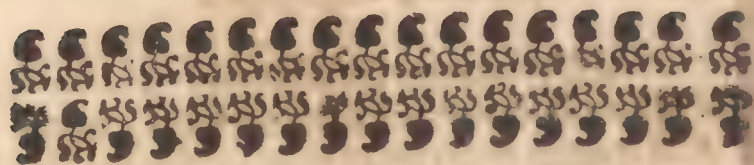
PIglia de l'aglio se ti piace, e fiore di fenocchi, e del più dolce, e migliore, che tu possi hauere, e cuoci, e pistali molto bene insieme mettendoui aceto in agresto nuouo, e con esso agresto distempererai questa materia passandola per la stamegna, e fà che sia vn poco salato quando bisogna.

Per fare sapore di Roscelli.

VOgliono essere li Roscelli vn poco verdi, e non troppo fatti, ne troppo maturi, e pisti che l'hauerai molto bene li metterai à pistare con essi vna spica di aglio à chi piace, & à chi non piace ben lo può lasciar stare.

* * *

Il Fine del Terzo Libro.

LI-

LIBRO QUARTO.

Per Cuocere.

OGNI SORTE DI PESCE.

N questo trattato si vuole notare generalmente, che ogni Pesce da lessare, e da frigere, vuole essere scagliato, e tagliato de fori, poi aperto, e cauar fora le interiore, e lauato molto bene il Pesce, che vuoi fare arosto, non vuole essere scagliato di fora, e poi aperto, e cauate fora l'interiore lauato molto bene nè aperto, eccetto la salsa, la quale si deue aprire, e cauate fora tutte l'interiore, & à la ragia similmente si deue cauare fora per l'orecchia, vna certa forcina, la qual stà attaccata à vn budello interiore, el qual cocendola, ò rostendola, se ne deue cauare fuore.

Per cuocere il Carpione.

IN prima habbi vna ſalamora fatta, comẽ ſi fà quella delli peſci ſalati, e ſubito,che prendi il carpione così freſco il butterai nella detta ſalamora, laſciandolo per due giorni, e poi lo farai frigere in buon oglio finche ſia ben cotto, & à queſto modo potrai conſeruar il carpione per venti giorni, & anche per vn meſe, e più refrigendoli vn'altra volta, ouer due, e tre ſecondo il biſogno. Ma nota, che quanto più gli friggi ogni volta perdono più la ſoſtantia, e diuentano peggiori, ſi che queſto modo de frigerli è ſolamente per farli durare più, & eſſendo groſſi farai leſſare, e gli minori frigerai, guardandoti non eſſer ponto da quella ſpina, che hà nella teſta perche è venenoſa.

Per cuocere il Storione, & ſaper in che modo, e migliore.

PRima torrai il ſtorione, che ſia vn puoco poſato, trito, ò frolo, e non freſco ſe vuoi, che ſia bono in perfettione, habbi di buon vino bianco, ò aceto meſcolato con acqua pura, che ſia tanto quanto l'altro, e del ſale à ſufficientia, e quì lo farai molto ben aleſſare, facendolo bollire per tanto tempo è ſpatio, quanto fareſti la carne del vitello, ò de manzo, ſecondo la ſua grandezza. Tagliandolo in pezzi grandi, e capaci, à cuocerlo ſano, come fà il mio Signore, perche ogni peſce è molto migliore integro, che in pezzi, ò altramente, & il ſuo

ſa-

ſapore vuole eſſer bianco, e c'habbia gengeuero, ouero di buona agliata bene bianca, ouer de la moſtarda, ſecondo gli tempi, e li appetiti, e queſto farai come è detto di ſopra nel Capitolo loro.

Per acconciare la Lumbra.

LA Lumbrina vuole eſſer apparecchiata, e cotta à modo del ſtorione eccetto, che la vuole bollire manco, perche ſi cuoce più preſto, il ſapore gli farai come è detto di ſopra al ſtorione.

Per cuocer vn Dentale.

IL Dentale vuole eſſere aleſſo, eſſendo ben freſco non gli biſogna mettere tanto vino, e mettili dell' aceto perche ſtringe, e fà ſodo, e fà più conſeruare il peſce, & ancora, dà miglior guſto al mangiare.

Per cuocer vn Varolo groſſo.

FAllo aleſſare come hò detto di ſopra ſimilmente quando è minore de quattro, cinque libre frigelo in buon oglio, ouer l'aroſtirai ſopra la graticola. Ricordandoti, come già è detto, che non vuol eſſer raſchiato, nè aperto, & vuole eſſer fatto vna ſalamora con aceto, & oglio, e molto ſale, e con vn ramicello di roſmarino bagnerai ſpeſſe fiate riuoltandolo ancora ſpeſſo ſopra la detta graticola, facendolo cuocere molto adaſio tanto, che ſia ben cotto, e nota, che ogni peſce ſopra tutto vuole eſſere ben cotto, e troppo nò.

Per acconciare similmente vn Corbo grosso.

ALesso similmente come il detto del varolo, e se egli è piccolo rostirallo, ouer frigelo, & vuole per sapore la salsa verde, e che senta vn poco d'aglio, e molto gengeuero, e gli poi dare mostarda se ti piace.

Per cuocere vna Orata.

SE l'Orata è grossa falla alessare, e stagiona molto bene, e se è piccola frigila, ò rostila à modo ordinato, &c.

Per cuocere vn Rombo.

FAllo alessare, perche è molto fragile, e si rompe facilmente, e se voi seruarlo, che non si rompa mettilo à cuocere in vn canestro, ouero lo ligherai sopra vn tagliero, per poterlo cauare integro quando sarà cotto, & volle bollire molto adagio, e bisogna intendere per descrittione, e conoscere la qualità de Pesci, perche vi sono più saldi, e più duri, vno, che l'altro. Nota de gli più teneri, e molli, e così tu li hauerai da cuocere più, e manco, secondo il bisogno. Nota, che ogni sorte di Pesce generalmente si hà da cuocer adagio, per fino à tanto, che siano ben cotti.

Per fare salsa de pampani.

HAbbi delle Pampane, e pista molto bene, piacendo, tu gli potrai mettere alcune fronde de aglietto, con vn poco de molica de Pane, secondo la quantità, che tu vuoi fare, del sale, e queste cose distempe-

rarai con aceto, ouero con agresto, e passale per la stamegna.

Per cuocere le Sfoglie.

VOgliono esser fritte, e di sopra gli buttarai vn poco de sale trito, e sugo di melaranze, ò de agresto, e di Petrosillo tagliato minuto pur assai.

Per cuocere la Palamita.

SE vuoi alessare la Palamita, & il Tonno come è detto del Storione dandoli etiandio quelli sapori soprascritti. Et essendo picciolo, vuole esser fritto l'vno, e l'altro, che non si ponno rostire, perche non hanno scaglie, e se de li grossi volessi frigere, fagli tagliare in fette per trauerso alla grossezza d'vn mezo dito, e frigelo ben adagio, poi vi butterai sopra de molto sugo de melaranze con buone specie forte, & vn poco de Petrosillo tagliato se ti pare.

Per cuocer le Treglie.

VOgliono esser cotte con buona diligentia arosto, e non vogliono esser aperte, mà solamente lauate bagnandole spesso con la detta salamora, & volendole saluare per otto, ò dieci dì ordinatamente la concierai l'vna sopra l'altra, in vn piatto, ò altro vaso, e di sopra gli metterai tanta de la sopradetta salamora, che stiano bene coperte, & à questo modo le potrai saluare.

Per cuocer le Fradine.

SArà buono alesso, arosto, e fritto il grande, piccolo come te piace, il suo sapore, e la salsa verde.

Per

Per cuocer Salponi.

VOle esser per sua qualità fritto, e poi gli cauarai fora tutte le budelle. E quando lo vorrai rostire cauali le budelle, gli farai minor buco, che sia possibile, &c.

Per cuocere Guace.

FAllo alessare, perche di sua natura, e qualità è meglio alesso, che altramente.

Per cuocere Scorfano.

QVando è grande vuole essere alesso, e quando è picciolo vuole esser arosto, cioè fritto.

Per cuocerè Occhiali.

OCchiali sono meglio fritti, ò arosto, che non sono alessi.

Per cuocere Sorche.

EL sorchio è buono fritto, ò arosto come ti piace.

Per cuocere Morena.

FAlla prima scorticare, ò pelare con l'acqua calda è butali via la testa, & vn poco della coda, e frigela bene, e per suo sapore de la salsa verde de aglio.

Per cuocer Macarello.

VOgliono esser fritti, & anco sono buoni alessi con pepe, e petrosillo.

Per cuocere Cenali.

QVesto pesce per sua natura, e qualità vuol essere rostito. Mà quando è molto grosso si deue cuocere alesso, & il sapore de l'arosto, e la salamora, e'l finocchio sgranato, e de l'alesso sapore bianco.

Per cuocere la Paſſara.

SArà bona aleſſo con vn poco di Petroſillo, & anco è bona fritta, mettendoui ſopra del ſugo di melaranze.

Per cuocere Beſſano.

FAllo aleſſare in mezo vino, ò aceto, e mezo acqua, e per ſuo ſapore vuole vn poco de agliata fortiſſima. Certificandoti, che ogni peſce vtiliſſimo, e più conueniente à zappatori, che à huomini da conto.

Per cuocere peſce Cane.

ALeſſo ſimilmente come ſi dice in queſto altro Capitolo poi con agliata forte meſcolata, etiandio con vn poco di moſtarda fortiſſima, e frigerai vn poco inſieme con queſti impiaſtri, ma conciali bene quanto tu vuoi, che non ſarà mai buono, che di ſua natura è triſto.

Per cuocere Anguilla.

L'Anguilla groſſa vuol eſſere aroſtita, è ſcorticandola, e nettandola bene, e poi tagliata in pezzi larghi vna mano, ò manco. E quando tu metterai gli pezzi dell'anguilla nel ſpedo: ad vno ad vno ſempre ſe ſuol mettere vna foglia de ſaluia, ò de lauro trà l'vno è l'altro, voltando il detto ſpedo tanto adagio, quanto ſia poſſibile, e ſpeſſe volte la bagnarai con vna ſalamora, come ſi dice di ſopra. E quando te pareranno preſſo cotti habbi vn poco de pane grattato, con vn poco de canella, e ſale meſcolati inſieme, gli buttarai deſtramente ſopra l'anguilla, per farli con queſte à modo de vna cro-

ſtia

stia intorno, che li darà buon gusto: Nota le picciole poi lessale con acqua, e vino, e buone herbette, e specie come è detto di sopra.

Per acconciare Noccie.

VOgliono esser lessi, come li gambari d'acqua dolce, & il suo sapore vuol esser aceto forte.

Per cuocer Gambarelli Marini.

FAlli similmente alessare con fenocchio, e dalli similmente l'aceto per sapore.

Per cuocer Ostreghe.

LE Ostreghe si cuoce sopra la brasia viua, e quando si apreno sono cotte, e così si possono mangiare. Nota se voi altramente cauale fuora de quella sua cortice, e frigele vn pochetto in oglio, e gli metterai di sopra de bon agresto, e de specie forte, cioè Pepe.

Per cuocere Lampogne.

LA Lampogna vuol essere fritta con il sugo delle melaranze.

Per cuocere Lacce.

SArà buona arostita, cauate prima fuora per l'orecchia quella forcina, e budella, come è detto di sopra, & il suo sapor sarà la salsa verde, & alessata ancor è molto bona, & à questo modo vuol il sapor bianco.

Per cuocere Cappe.

HAbbi vna Padella asciutta, & in essa metti le cappe al fuoco, come s'apreno sono cotte, dunque de subito, come le vedi aprire, metterali di sopra alla Padella vn poco de agresto, e de Pepe, e de Petrosillo taglia-

gliato minuto, e daralli vna volta sotto sopra, e due con la detta padella. Item le puoi cuocere sopra vna pala de ferro calda sopra la brasia, e come si apreno sono cotte. Mà nota, che voglion esser tenute auanti, che tu gli fai purgare quella arena, che hanno dentro.

Per cuocere Merluzzo.

FAllo alessare, e per suo sapore gli darai mostarda bianca.

Per cuocere Luzzo.

FAllo alessare quando gli è grosso, cauandogli prima fuora l'interiore. Ma non lo raschiare di fuora, perche si vogliono mondare le scaglie quando sarà cotto, e con esso darai de lor sapor bianco, dell'agliata, ò della mostarda. Nota se il luzzo è piccolo fallo fritto. Ancora si può arrostire sopra la graticola, & impire de cose buone de V ua passa.

Per cuocere Barbi.

FAllo come ti piace. Ma non è reputato buon pesce, le sue oua son pericolose da mangiare specialmente del mese di Maggio.

Per cuocere Temolo.

IL Temolo è ottimo pesce, e fallo come ti piace, che ad ogni modo è buono, ma il suo naturale è di lessarlo.

Per cuocere Coraizo.

LO farai arosto, come si fà l'Anguilla, & in frà gli pezzi gli metterai de le foglie di saluia, ouero di lauro, &c.

Per cuocere gli Gambari.

Falli cuocer mettendogli dell'acqua, & egual-

egualmente tanto aceto, e del sale abbondantemente, perche fan per loro stessi dell' acqua, non gli mettere troppo di questo brodo facendoli bollire fortemente, tanto, che buttano fuora per se stessi la schiuma sua. Nota per conoscer quando saranno cotti, poni cura quando sarà vscito il brodo due, ò trè volte sopra il caldaro com'è detto. All'hora doueranno star bene, ma per sapere meglio potrai assaggiare, e non sarai gabbato.

Per far Gambari pieni.

Conciali com'è detto nel Capitolo precedente, e con la ponta del coltello apreli destramente il ventre, trà mezo le gambe, e cauane fuora tutta quella materia c'hanno nel ventre, e ne la coda, e ne le zanche con mandole, vua passa. Et à tempo de carne zanche, mettendo à pistare quella della coda, e de là gli metterai con le dette cose rosso d'oua, secondo la quantità, che tu vuoi fare, & vn poco di cassio, e petrosillo, e mazorana battuta minuta, e con questa compositione impirai gli detti gambari facendogli cuocere in buon oglio piano, & adagio quanto sia possibile. E se fusse tempo quadragesimale, non gli mettere oua ne cassio. E se'l ti piace fare varietà de impirgli, habbi de le mandole pistate con il zuccaro, e de l'acqua rosata, & impie le zanche, ouero la metade di essi gambari d'vno pieno, e l'altra metteli d'vn'altro.

Per

Per cuocere Leone di Mare.

ATturagli bene la bocca, e quello buco, che hanno ſotto la coda con il bombaſo, perche non eſca fuora la bontà ſua, e mettilo aſciuto à cuocere nel forno à bell' agio ouer ſopra'l focolaro ben caldo, e netto, e ſpazza facendogli tutto à torno à modo di vn cerchio di carboni viui, tanto da longi, che non li habbino da toccare, e queſto ſi fà perche ſi cuoce meglio, e più preſto, e nota, che l'hauerai da voltare ſpeſſo, acciò che non ſi abbruſcia, poi ſe ti piace, el potrai anco leſſare con acqua, & aceto, come gli gambari, facendoli bollire vn poco più, ſecondo la diſcrettione, perche è più groſſo, e più duro, che gli altri gambari. E per ſuo ſapore gli darai aceto, &c.

Per cuocere Languſte.

ATtura gli ſuoi buchi, come è detto di ſopra, e conciali in quel modo, come lo leone.

Per cuocere Scarde.

CVocile come te pare, che non è graſſa, non è peſce da fare ſtima.

Per cuocere Carpari.

FAlli aleſſare quando ſono groſſi, & ancora gli potrai aroſtire, e frigere eſsendo piccioli.

Per cuocere Salmoni.

IL ſalmone è gentiliſſimo peſce, & il ſuo naturale è da eſſer leſſato, & ancora ſarebbe buono ad ogni altro modo.

Per

Per cuocere Lasche.

VOgliono esser fritte adagio, che non si brusino, per suo sapore li darai salsa verde, ouero agresto verde.

Per cuocere Latticini.

VOgliono esser fritti, e per suo sapore darai salsa verde ouero agresto.

Per cuocer Rauaglioni.

FRigeli similmente, e dalli quello sapore scritto nel Capitolo precedente.

Per cuocer Bachie Cosalze.

IL suo naturale è di frigerlo, & anche alesso, & è buono arosto.

Per cuocer Tordo Marino.

FAllo alessare essendo grosso, e s'è piccolo fallo frigere, e per suo sapore gli darai mostarda.

Per cuocere Agioni ad ogni modo.

SAranno buoni alesso col Petrosillo, e col butiro, e de le specie, similmente sono buoni fritti col sugo de melaranze, & agresto mescolato con oleo.

Per cuocere Polpi.

LI Polpi sono pesce vile, e non è da farne stima, concialo adunque, come ti piace.

Per cuocere Granci.

FArai in quel modo, che è detto de gli gambari del Capitolo suo. E con essi darai per suo sapore l'aceto.

Per

Per cuocere Persiche.

QVando è groſſa vuole eſſere aleſſata cauandoli fuore l'interiore, non raſchiarai niente di fuora eſſendo ben freſco cocilo in acqua pura, & vn poco d'aceto, e cotto che 'l ſia il monderai è netterai di fuora, come è del luzzo, quando è piccolo vuole eſſer raſchiato, e fatto in oleo. Ancora ſarà buono aroſtito bagnando con la ſalamora.

Per cuocer Tenche in più modi.

LE Tenche ſono in tre modi buone. El primo modo aleſſo quando ell'è groſſa. E per ſuo ſapore gli farai ſopra vn brodetto con agreſta, e ſpecie, e petroſillo tagliato minuto con poco de brodo de la tencha medeſima. El ſecondo modo la puoi fare riuerſata, eſſendo groſſa la riſchiarai, e netterai molto bene fendendola dal capo alla coda, per filo de la ſchena, e cauane fora tutte le interiora, e romperagli bene le coſte da tutti doi li lati. Poi prenderai le ſue oua, e'l graſſo, & il fegato, e non hauendo la tencha ſaranno buoni quelli de gli altri peſci. Et habbi del petroſillo è magiorana, & altre buone herbe odorifere le batterai molto bene inſieme con queſti fegati, oua, e graſſo de peſce giungendoui vn poco de aglio tagliato minuto, cioè pezzi piccioli, & vn poco de ſpecie, pepe, zaffaranno, e del ſale, & vn poco d'oleo. Item de brugne ſecche, ò de le giuſole, cereſe, ouero l'Vua paſſa, ò con alquanti pignoli mondi. Item roſcio de oua freſchi, ſecondo il tempo, incorporando mol-

molto bene tutte queste cose, le metterai sopra questa tencha riuersa, cioè sopra la pelle, che la pelle venga dal lato destro, e falla cusire con l'ago, e con filo ouero la ligarai molto bene intorno con vn spago, in modo, che ritenga questo pieno, e mettila sopra la graticola, dandogli il fuoco adagio, perche vuole il tempo assai ad esser ben cotta, & arostindola gli farai vna salamora con aceto, oleo, sale, e zaffaranno, e con pepe, & vn poco de sapa, e come la volterai, la bagnerai molto bene con questa tale salamora. Il terzo, & vltimo modo quando la tencha è piccioletta habbila molto bene raschiata, & aprila similmente per il filo della schena, e di sopra gli buttarai vn poco di sale, & infarinala bene di dentro, e di fuora frigendola in bono oleo, e per sapore gli metterai di sopra del sugo de melaranze, ouero de l'agresto, &c.

Per cuocere Trutte grosse.

NEttale molto bene, e tagliale per trauerso in pezzi larghi vna mano, e conciarai questi tali pezzi per ordine nel caldaio, ò pignatta doue gli vuoi cuocer, facendo, che quello tagliato venga di sopra, & assettandola in questa forma, à suolo gli butterai del sale abbondantemente, e fatto questo di tutta la quantità, che vorrai cuocere gli butterai sopra de l'acqua pianamente con tal destrezza, che non mandi via quel sale posto sopra il pesce, aggiungendoui ancora vn poco d'aceto tanto, che venga à

stare

ſtare il brodo ſopra il peſce tre deda, e fallo bollire, ſchiumandolo molto bene, e come non fà ſchiuma gli leuarai di ſotto quaſi tutto il fuoco, per laſciarlo bollire quanto più adagio, che tu potrai, tanto, che ſia cotto, da poi cavalo fuora ſopra vna tauola netta à ſciugare, e di ſopra gli metterai delle ſpecie dolce. E con queſta tutta gli darai il ſapore bianco, che habbia gengeuero aſſai, e quando è picciola nettarla molto bene, e tagliaralla per longo della ſchena da l' vna parte, e da l'altra per quelli tagli gli metterai in corpo del ſale, e poi gli farai ſtare in ſopreſſo trà duoi taglieri, con qualche peſo di ſopra, per ſpatio di due, ouero tre hore, e fatto queſto la infarinarai, e friggerai in bon oglio bene adagio, & à queſto modo la potrai conſeruare tre, ò quattro dì ſe ti piace.

Per cuocere la Lampreda.

METtila à molle in vn poco d' acqua calda, e raſchia via quella viſcoſità, che hanno di ſopra, mà non guaſtare, ne rompere la pelle, e cauagli la lingua, e gli denti, & in fondo del ventre, ouero al ſuo ſeſſo gli farai vn buco picciolo, tanto, che li poſſi mettere la ponta del dedo, e con vn coltellino, ò vn ſtecco de legno acuto alzarai ſopra per quel buco il ſuo budello, tanto, che poſſi prenderlo con la mano inuoltata in vn panno de tela, e tiralo fuora pianamente, acciò, che venga tutto ſano, ſenza romperſi, perche la lampreda non hà niente in corpo

de

de cattiuo, eccetto questo budello. Nota il sapore raccoglierai molto bene tutto il suo sangue, e con questo, e quello, se ne fà il suo sapore, & in bocca gli metterai la metà d'vna noce moscata, e tutti quelli bugietti, che hanno appresso alla testa gli metterai vn garofano solo, & in questa forma metterai la lampreda in giro in vn tegame di terra capace ad essa lampreda, e dentro gli metterai meza onza de oleo bono, con vn poco d'agresto, & vn poco de vin bianco del migliore, che possi hauere, facendo tanta quantità di questi liquori, che copra la lampreda più di meza, e di sopra gli metterai vn poco de sale facendola cuocere adagio sopra la brasia, come vna torta, e quando comincia à cuocersi, apri quelli bucchi con il coltello, che sono sotto, e stringendo di sopra con vn tagliero, ò altramente, tanto, che tutto il sangue esca fuora, e si deue mescolare con quelle altre cose. E questo cauarli il sangue il potrai fare con maggiore commodità, se più ti piace inanzi, che tu metti al fuoco. E per fare il suo sapore, habbi delle mandole, ò noce senza mondare le farai brustolare, e con la cenere calda, e nettale facendole pistare con vn poco d'Vua passa, & vna fetta di pane brustolato le distempererai con agresto, & vn poco de sapa, e con vn poco di quel vino, & altri liquori sopradetti, nelli quali si cuoce la lampreda, e passato ogni cosa per la stamegna aggiungendoui del gengeuero, e pochissimi garofani, e del-

e della canella assai. Item se il suo sangue hauerai raccolto prima, che l'habbi posta à cuocere, lo mescolarai con le cose sopradette, lequali tutte insieme ponerai con la lampreda à bollire tanto, che sia ben cotta, poi la volterai insieme con questo sapore nel piatello, e la manderai in tauola.

Item le potrai cuocer in altro modo, cioè arosto nel spedo.

QVando si cuoce arosto, si volta mettendogli sotto vn Vaso atto à questo per raccogliere il sangue, el grasso cocendo, e le gocciole, che escono della sopradetta lampreda, e lo migliore de la sua bontà: Nota con questo potrai componere, e fare vno sapore come ordinatamente si mostra di sopra, il quale darai con essa lampreda, &c.

Nota quando son picciole le lamprede, cioè lampreda à rosto.

VOgliono esser arrostite adagio sopra la graticola dandogli vn sapore col sugo di melaranze, e sopra. E non hauendo melaranze in loco suo gli metterai d'agresto con sale, & oglio, e de specie dolce. E nota mentre si arostono, le bagnerai spesse volte col detto sapore, e cote li metterai sopra del detto sapore, e mandarai in tauola.

Per cuocer calamari grossi, e piccoli.

QVanto sono più piccioli, tanto saranno migliori, e lauali molto bene, e gli farai vn pieno, come è detto de le tenche riuerse, e migliore se tu sai, e frigerali in buon

olio, mettendoui di ſopra del ſugo di melaranze, e qualche buona ſorte di ſpecie. E nota il groſſo lo puoi aleſſare. Taglialo in pezzi al modo, che ſi fà la tripa del Vitello, del boue, con poco brodo, e che ſia cotto. E con eſſo metterai del petroſillo tagliato minuto, e delle ſpecie. Nota eſſendo graſſo il farai à queſt' altro modo laſciandolo prima con vn poco di vin bianco, & vn puoco d'agreſto, e de ſappa premendole ben fuora inſieme con queſte coſe quel ſugo negro, che con quello ſi fà il ſapore, e prenderai mandole bruſtolate ſotto la cenere calda ſecondo la quantità, e piſta molto bene con eſſo pane bruſtolato poſto inſieme con queſto, e tutte queſte coſe diſtemprarai con quella lauatura del calamaro paſſando ogni coſa per la ſtamegna, le farai vn poco bollire aggiungendoui dentro della canella, e del gengeuero, & vn poco de garoſani. E fritto il detto calamaro in bon oleo metterai di ſopra queſto buon ſapore.

Per far il luzzo, ouero altro peſce, che ſia cotto ſano in tre modi, leſſo, fritto, & aroſto.

HAbbi vn peſce groſſo cauatoli fora l'interiori lauato molto bene li ligherai d'intorno il capo, che copra la terza parte del peſce vna benda, ò ſenza, ò pezza de tela bagnata, e queſto per coprir quella parte, che vole eſſer aleſſato. Poi voltandoti alla coda laſciarai queſta terza parte del detto peſce, fendendo queſta tal parte de la coda, vn poco da ogni lato come ſe voleſſi far al peſce

da frigere. Et in prima cominciarai à cuocere questa parte de la coda frigendola con buona diligentia, che non guasti il resto. E fatto questo hauerai vna tauoletta sottile attuata da quella larghezza del pesce, sopra laquale destramente ligherai il detto pesce, perche non se rompa, metterai alessare, quella parte de la testa, ligata con la benda così ligata come ella stà facendola bollire pianissimo, e che il brodo non tocchi del pesce, se non quanto tocca, e copri la prefatta benda, e bollita, e cotta à bastanza questa parte il cauarai fuora, sciogliendo pianamente della tauoletta, che non si rompa, e metter sopra vna gratticola così integra facendoli di sotto vno letuccio de brasia in tal modo, che il caldo del fuoco non possi toccare se non quella parte de mezo, che non è cotta, e per ouiare, che non offenda la parte lessa,ò fritta al fuoco,prenderai due pietre quadre atte al bisogno, e metterali sotto la gratticola, & in mezo di esse concierai le brasie per arostire, & arostendo bagnarai quella parte con la salamora detta nel Capitolo del pesce da arostire, e quando te parerà ben cotto leualo, e scioglie pianamente quella benda, mondando con le mani quella parte lessa mandarai à tauola. Dandoli si te piace di tre ragioni sapore conueniente à lesso, e fritto, & arosto.

Per cuocere buon schinale.

TAglialo à trauerso in fette grosse mezo dedo,ò circa, e nettalo molto bene in-

torno, facendolo cocere sopra la graticola, voltandolo spesso, e bagnandolo di continuo, con oleo, & aceto mescolato insieme prendendo tanto de l'vno, quanto dell'altro. Nota, che non vogliono cocerse, ne asciugare molto, come te parerà, che 'l color del foco habbia penetrato ben da ogni parte saranno cotti, poi le metterai in tauola, e per conoscere quando lo schinale è bono tagliato trouandolo bene colorito, e roscio, sarà buon segno ma habbi auertentia, che non sia troppo vecchio, e che non habbi dell'aranzo.

Per fare cauiale d'oua di sturione, e cocerlo in fette.

HAbbi del Pane brustolato tanto, che sia vn poco colorito, e taglia del chauiale in fette simile à quel Pane in grandezza, mà vn poco più sottile, e distemperalo sopra del pane, e mettendo le dette fette sopra la ponta del coltello, ò vna forcina atta à tale mestiero le mostrarai à l'aere del fuoco, tanto, che 'l chauiale di sopra s'indurisca, e faccia à modo d'vna crosta vn poco colorito. Nota se 'l cocerai in altro modo. In prima lauando molto bene in acqua tepida, perche non sia tanto salato, & hauerai di bone herbecine tagliate minute, & vna molica di pane bianco grattato, con vn poco di cipola tagliata minuta, e sofrita vn puoco di pepe sopragiungendoui vn bicchiero de acqua, e mescolarai tutte queste cose insieme con il chauiale, e faranno vna frittata, e poi
fri-

frigendola come ſi fanno quelle dell'oua. E per fare il chauiale prenderai l'oua del ſtorione à quella ſtagione, e tempo, che ſono megliori gli ſtorioni, e caua fora delle dette oua tutti quelli nerui, che hanno per dentro lauandole con bon aceto bianco, e poſto ſopra vna tauola li laſcierai ſciugare, e poi le metterai in qualche vaſo, ſalandole con diſcrettione tanto che baſti, e menale molto bene inſieme con le mani. Mà deſtramente per romperle manco, che ſi puole, e fatto queſto hauerai vn ſacchetto ben bianco de tela, vn poco raro, e buttarai dentro queſto chauiale per vn giorno, & vna notte perche ſi coli fora quell'acqua, che li fà il ſale, e fatto queſto lo reponerai in vn vaſo bene calcato, e ben ſtretto, cioè premendolo molto bene con le mani, e farai nel fondo del detto vaſo tre, ò quattro bugetti per li quali poſſa vſcire la humidità, ſe non fuſſe bene colato, tenendo nel detto Vaſo. E potrai mangiare del detto chauiale à tuo piacere.

Per carpionare Trutte à modo di Carpione.

NEtta bene le trutte, e cauali fuora l'interiora pungendola in molti luochi con la ponta del coltello d'ogni parte. Farai vna ſalamora d'acqua, & aceto, tanto de l'vno, quanto de l'altro mettendoli del ſale aſſai el quale farai ſtruggere molto bene, e dentro li metterai le trutte per mezo giorno, ò manco è fatto queſto le cauarai fora, e le portarai ſopra vna tauola mettendo in ſopreſſo per

vn'hora, ò due, ò tre, e frigeralle ben in oglio buono, & assai, e che siano ben cotte, e non arse. E nota queste Trutte potrai conseruare vn mese frigendole dell'altre volte si te piacerà, e refacendoli à modo di Carpioni, &c.

Per far Bottarghe.

PIglia l'oua del cefalo, ò mugno, che sia ben fresco, se la vuoi far bene, che sia di stagione. E guarda de non rompere quella pelle sottile, che sia intorno l'oua, e buttali sopra del sale trito con discrettione, che non sia troppo, ne poco, e lassale stare così con il detto sale sotto, e sopra per spatio d'vn dì, & vna notte, e fatto questo leuale, e legale al fumo, tanto lontano dal fuoco, che per niente le offenda il calore. E fatte bene secche per conseruarle, le concierai in vna scatola, ò barile de legno, mettendoui con esso di molta crusca, aliàs semola, e le dette bottarghe communemente si mangiano crude, mà chi le vuol cotte, le scaldi sotto la cenere, ouero su 'l focolaro caldo, e netto, voltandole sotto sopra per fin tanto, che siano calde, &c.

Per cuocere il bon Tarantello.

HAbbi dell'acqua con vn puoco d'aceto, e fallo stare à molle per cauare fuora il sale per due, ò tre hore, dapoi metti à bollire il Tarantello facendolo cuocer moderatamente, mà non troppo, e cotto, cauale fuora, e nettalo, e fallo stare à molle in aceto. E per conoscere quando è buono sarà più grasso,

ſo, e tanto più ſarà migliore, & vuole eſſer della ventreſca del tondo, & vuol eſſer ſodo, e duro, non molle.

Per cuocere la Tonina.

FAlla ſtar à molle ne l'acqua tepida mutandola due, ò tre volte, e falla bollire vn pochetto, cioè due, ouer tre bolli, poi cauala fuora, e mettila nell'aceto. Ancora ſi può mangiare cruda ben lauata à chi piace.

Per cuocer l'Anguila ſalata.

SCortica l'Anguilla, e tagliala in pezzi larghi vna mano bollendola in acqua per mez'hora, e poi butta via la detta acqua, e mettila in altr'acqua fredda, laſciandola ancora bollire tanto, che ſia cotta, poi cauala fora, e mettili ſopra dell'aceto, e del petroſillo.

Per cuocer Trutte, & ogn' altro peſce ſalato d'acqua dolce,

FAlle ſtare à molle nell'acqua tepida quattr'hore, ò cinque, più è manco ſecondo il biſogno, e che ſaranno grandi, ò piccioli, e ſimilmente farai d'ogn'altro peſce ſalato. E nota, che in tutte le nature, e qualità de peſci ſempre ſi vuole attaccare al più groſſo ſecondo il prouerbio, che ſi dice, peſce vecchio carne giouane.

Capitolo Quinto, per far torte nella Quadrageſima, e prima fare torte de Gambari.

HAbbi gli Gambari, e falli aleſſare, e di eſſi cauarai tutto quello, che è buono, e piſterai molto bene nel mortaro, e farai de

buon latte de mandole ben ſtretto paſſando il detto latte per la ſtamegna, con acqua roſata, e non hauendone, in luoco de quella piglia di buon brodo di bizelli, ò di ceci bianchi franti, e con queſte coſe piſtarai vn poco d'Vua Paſſa, e qualche fiche, aggiungendoui ancora vn'altro poco d'Vua Paſſa ſalda, e Petroſillo, e maggiorana, e biette frutte in prima in buono oleo, e battute ben minute col coltello, aggiungendoui del gengeuero, e della canella, e del zuccaro, e queſto tale pieno ouero compoſitione vole eſſer ben piſto, nel mortaro. Et per fare, che ſi prenda come fà il latte, li metterai dentro vn poco di poluere di amido, incorporandola molto bene con queſte coſe, ouero vn poco d'oua de Luzzo piſte, e paſſate per la ſtamegna, che ſtringono molto, e fanno prendere meglio, e faralli le ſue croſte, di ſotto, e ſopra come ſi fanno à l'altre torte, E quando è cotta metterali di ſopra del zuccaro, e dell'acqua roſata.

Per far torta de anguilla.

SCorticarai l'anguilla, e tagliaralla in pezzi larghi doi detta facendola vn poco leſſare, che non ſia troppo cotta, e farai del latte de mandole belle bianche paſſando le dette mandole con buon agreſto, e con acqua roſata per la ſtamegna, e fà che 'l detto latte ſia ben ſpeſſo cioè ſtretto, e piſtarai vn poco d'Vua Paſſa molto bene con qualche fiche ſecche. Poi pigliarai delle ſpinace: rompendogli molto minuti con le mani per

tra-

trauerſo, e frigerali vn poco con oleo, aggiungendoui vn poco di petroſillo tagliato minuto, e battuto bene. Item vn' onza d' Vua Paſſa integra, & vn' onza de pignoli mondi, e metteli del gengeuero, e della canella, del pepe, e del zaffaranno diſcrettamente, ſecondo la quantità, che tu vuoi fare, e tutte queſte compoſitioni meſcolando con le mani incorporarai molto bene inſieme, e metterai la croſta di ſotto nella padella, e dentro li ponerai queſto pieno, e compoſitione, facendone prima vn ſopra la detta croſta poi vn' altro ſolo d' anguilla così di grado in grado piacendoti potrai fare tanto, che ſia fornita queſta compoſitione, e di ſopra gli metterai l'altra croſta facendola cuocere molto bene adagio, dandogli il fuoco temperatamente di ſotto, e di ſopra, e quando ſarà meza cotta piglierai vn poco d' agreſto, e d'acqua roſata con zuccaro, e fà di molti buſi nella croſta di ſopra, perche queſte coſe poſſano bene tirare, che gli metterai di ſopra laſciandogli ancora tanto al fuoco, che ſia fornita ben di cuocere.

Per fare torta di Datoli, di Mandole, e d' altre.

PIglia due libre di mandole monde, e piſtale molto bene con buon graſſo di peſce, & vn poco d'acqua roſata la paſſarai per la ſtamegna, che ſia ben ſtretta, & habbi meza libra di datoli buoni, e netti, con vn poco de vua paſſa, e fichi ſecchi gli piſtarai molto bene nel mortaro, e pigliarai vn poco di ſpi-

nace, de petrosillo, e mazorana, e frigerali in buon oleo battendoli con il coltello, e mettendo con le dette herbe qualche figatello grasso, & vn buon pesce battendolo insieme con esso poi habbi due onze di pignoli intieri, mondi, e netti, e quelli seruirà per metterli di sopra, quando haurai disteso il pieno della torta, e pigliarai ancora de l'vua passa negra, & vna libra de zuccaro, della canella, del gengeuero, & vn poco di zaffaranno, e tutte queste cose mescolandole incorporarai vn' onza de poluere, ò farina de amido, & vn poco d'oua de Luzzo com' è detto di sopra incorporandole insieme con il detto pieno, e metterai de le lasagne à modo, che mostra in altri Capitoli. E lassala cuocer adagio, e quando te parerà, che sia cotta metteli di sopra del zuccaro con acqua rosata. E nota, che questa torta vuol esser bassa.

Per fare torta bianca di Riso, &c.

HAbbi due libre di mandole monde, e ben piste, & vn poco de acqua rosata, e de brodo de riso quando è appresso cotto, e con questo distemperarai le dette mandole, e passale per la stamegna, e pigliarai vna libra de riso, e cotto, che sia il macinarai molto bene con le mandole, aggiungendoui due oncie di leuato bianco, & vn poco de farina de amido, ouer vn poco de oua de Luzzo passato per la stamegna com' è detto di sopra & vna libra de zuccaro. Item vn' onza de pignoli mondati, e rotti vn poco nel morta-

ro,

ro, mà non pisti quando sarà meza cotta li metterai di sopra delle lasagne secche ben sottile, e fornita di cuocere gli metterai sopra del zuccaro, e de l'acqua rosata. E nota, che questa torta non vuol'esser troppo cotta.

Per far torta di Cecere rosse, &c.

FArai cuocer li Ceci rossi, e quando sono ben cotti pistali bene con il suo brodo, & vn poco d'acqua rosata gli passarai per la stamegna ben stretta, & habbi mandole monde secondo la quantità, e grandezza, che tu vuoi fare, e pistale molto bene, perche non si vogliono passare per la stamegna, e con esse si vuole pistare oncie tre d'vua passa, e qualche ficco secco. Item due oncie de pignoli rotti vn poco, e non pisti, giongendoui del zuccaro, e de l'acqua rosata, della canella, e del gengeuero mescolato ben tutte queste cose insieme, e per farla prendere gl'incorporerai con della farina de amido, ò de l'oua de Luzzo com'è detto di sopra, e metterai à cuocer con vna crosta di sotto, e quando ti pare presso che cotta, gli metterai sopra del zuccaro, & acqua rosata, e darai sopra vn poco di calda di fuoco, e nota, che questa torta vuol esser bassa.

Per far torta di pesce, di fegatelli, e latte di pesce.

FArai alessare il pesce con questi interiori, & habbi bizelli lessi, e pistali bene, e passali per la stamegna, e similmente pista il pesce, e fegatelli, e latte cauandone fuora

tutte le spine, & hauendo oua de Trutta, ò Tenca saranno buone à mettere, e pistare con queste altre cose. Poi habbi del petrosillo, e della mazorana battuta minuta la metterai à pistare insieme nel mortaro aggiungendoui del zuccaro, del gengeuero, e canella quanto bisogna à bastanza, e con vn puoco de acqua rosata mescolarai bene tutte queste cose insieme, e farai cuocere questa torta adagio, e che sia ben cotta, osseruando l'ordine più volte detto in questi altri Capitoli precedenti. E nota, che tutte le torte scritte potrai fare di varij, e diuersi colori in vna medesima padella secondo li tempi, & ancor de diuersi pieni, e di diuersa materia, adattando alcune steluzze, ò cose sottilissime quali metterai per diuidere à metà, ò al terzo, ò quarto come te piacerà.

Per fare torta di Marzapane, &c.

MOnda le mandole bene, e pistale quanto più sia possibile, perche non se hanno à passare per la stamegna. E nota per fare le dette mandole più bianche, più gustose, e più dolce alla bocca, se suole tenere à molle nell' acqua fresca per vn dì, & vna notte, ò tanto più, che da se stesse, premendole con le dita se mondano, e pistandole le bagnarai con vn poco de acqua rosata, perche non facciano olio, e se vuoi fare buona la detta torta metterai in quella tanto zuccaro fino, quattro mandole appresso, cioè vna libra dell' vno, e dell' altro, ò più, ò manco come ti piace, e metterai ancora vna onza, ò due d'

ac-

acqua roſata buona, e tutte queſte coſe incorporerai molto bene inſieme, poi pigliarai de cialdoni, ò nouellette col zuccaro, e bagnate prima con l'acqua roſata diſtemperarai sù il fondo della padella, e dentro gli metterai queſta compoſitione, ò pieno ſopradetto, e diſteſo, e ſpianato, che l'hauerai vn'altra volta, ſe vole bagnare con l'acqua roſata vn pochetto ſopragiungendoli ancora di ſopra de buon zuccaro ſpoluerizato, e ſpianato ben per tutto con il cocchiaro; lo farai cuocer nel forno, ouer al fuoco come le altre torte molto adagio hauendo molto auuertentia, e li darai il foco temperato, e de vederla ſpeſſo, perche non ſe abbrucciaſſe, recordandoti, che ſimil torta di Marzapane, vuol eſſer più toſto vn puoco baſſetta, e ſottile, che troppo alta, e ſpeſſa.

Per fare Caliſcione.

PRenderai ſimile pieno, ouero compoſitione quale è la ſopradetta del Marzapane, & apparecchiarai la ſua paſta, la quale impaſtarai con il zuccaro, & acqua roſata, e diſtendi la detta paſta à modo, che voleſſi fare rafioli gli metterai di queſto pieno, facendogli grandi, ò piccoli, come ti piace, & hauendo qualche forma de legno ben lauorato con qualche gentilezza, e formandoli premendoli di ſopra, che pareranno più belli à vedere. Poi farai cuocere nella Padella come il Marzapane, hauendo buo-

buona diligentia, che non se arsino.

Per fare giuncata di mandole di Quadragesima.

HAbbi le mandole bianche, e nette pistale ben con vn poco d'acqua rosata, perche non faccino oleo. Poi vi giongerai due oncie di zuccaro, e dieci oncie d'acqua rosata, & vn quarto d'vn boccale di buon brodo de pesce, che solamente vuol esser fatta de luzzo, de tencha perche altro pesce, ò marino, ò d'acqua dolce non è buono, e guarderai ben di non fare il detto brodo molto salato. Mà fà che habbia buona sustantia, e che il pesce sia fresco, e tutte queste cose sopradette distemprarà molto ben insieme, e metterali nella stamegna, e passando, e stringendo tanto quella compositione, tal che in essa stamegna non rimanga niente della sustantia delle mandole. E questa giuncata lassarala stare per vna notte, mettila in vn piatello, ò altro vaso, e la mattina trouerai quagliata, e presa à modo di giuncata de vero latte, piacendoti la potrai legare con fronde, e con herbe come si conciano l'altre giuncate, ouero lasseralla nel piatello mettendoui sopra del zuccaro, ò delli anesi confetti. Nota, che puoi mettere vn poco de amido in questa compositione sopra detta, perche si stringe meglio.

Per contrafare ricotta di Quaresima.

PIglia vna libra de mandole nette, e pistale molto bene come è detto nel Capitolo precedente. Et habbi quattro oncie di zuc-

ca-

caro, & vn' oncia d'acqua rosata, & vn mezo bicchiero de brodo de buon pesce de la qualità denotata nel sopradetto Capitolo, e distemprerai tutte queste cose insieme, e le passarai per la stamegna ben stretta, e queste tali compositioni le metterai in vna forma riprendendo le predette forme in piatello, taglieri, mandali in tauola questa ricotta non dimenticando il zuccaro, ouero gl'anesi.

Per contrafare buttiro.

PRendi similmente com' è detto di sopra, vna libra di mandole nette, e piste molto bene, e con mezo bicchiero di acqua rosata la passerai per la stamegna, che sia bene stretta, e per fare ch' elle stringono ben forte v' aggiungerai vn poco de farina de amido, ouero vno mezo bicchiero di brodo del luzzo, ò tenche, con quattro onze de zuccaro, & vn poco di zaffaranno per farlo giallo, passando ogni cosa com' è detto quanto più stretto potrai, poi gli darai la forma à modo di vn pane di buttiro, el metterai à prendere la sera per la mattina in loco freschissimo.

Per fare oua contrafatte.

HAbbi delle mandole bianche, e nette quanto sia possibile, e pistale molto bene, bagnandole con vn poco d'acqua rosata, perche non faccino oleo, e distemperarai con buon brodo de luzzo grasso, e fresco, e bene sustantioso, ouero con vn poco d' acqua rosata le passerai per la stamegna, facendone latte, & hauerai vna meza libra de

de riso più, ò manco secondo la quantità, che vuoi fare netto, e politamente lauato, e poi el farai cuocer molto bene in la metà del sopradetto latte de mandole, e prenderai ancora tre oncie de amido del migliore, che possi hauere, el metterai à struggere in l'altra metà del detto latte, tanto, che tu veda, che l'amido sia ben disfatto, poi fà bollire questo latte, & amido insieme per mezo quarto d'hora, menandolo continuamente co'l cocchiaro, e guarda, che non pigli fumo. Fatto questo, prenderai il detto riso, con tutti gli soprascritti latti, & insieme gli passarai per forza di mano, ò cocchiaro, che tal compositione quanto è più spessa, tanto viene migliore, non dismenticando di metterui del zuccaro in abbondantia, e prenderai quella quantità, ò parte di questa compositione, secondo la discrettione, che ti parerà che sia à bastanza à farla gialla con zaffarano, e formane ballotte tonde à modo de rossi di oua. Poi habbi due forme di legno fatte à posta come l'oua, e non hauendo le forme, in loco de quelle prenderai due rossi d'oua, mettendo della compositione bianca di sotto, e di sopra, e tutto attorno alli detti rossi formarai queste oua politamente, & à vno à vno li conciarai nel piatto, che pareranno à vedere oua dure, che siano mondate, e distemperate, e fatte ben liquide, vn poco di quella compositione bianca con acqua rosata, e zuccaro caldo, ouero freddo come ti piace è lo potrai gettar sopra le dette oua,

che

che parranno vn latte. E se più ti piacessino asciutte lassarai senza gettarne suso quel liquore, & in suo luoco vi metterai del zuccaro fino spoluerizato.

Per fare torta di castagne.

FArai cuocere le castagne alesso, e falle pistar bene, poi le passarai per la stamegna con latte giungendoui cassio, rossi d'oua, e speciarie, con sfoglio di Pasta, e pongasi nella tortiera, coprasi con altro sfoglio à gelosia, ò altro lauoro. E facciasi cuocere nel cuore nel forno, ò sotto il testo, come più è commodo.

Capitolo Quinto. Per fare torta nel tempo di carne, e prima per fare vna torta bianca, e buona.

PIglia due libre di buon cassio fresco, e taglialo minuto, e pistalo molto bene, e piglia quindeci, ò sedici albumi, ouero bianchi de oua, e macinali molto bene con questo cassio aggiungendoui vna libra di zuccaro, meza onza di gengeuero più bianco, che tu possi hauere similmente meza libra di distrutto de porco, bello, e bianco, ouer in loco de distrutto altro tanto buttiro fresco. Item del latte competentemente quanto, che basti. Poi farai la pasta ouero crosta in la padella sottile, come vole essere, e metteralla à cuocere dandogli il fuoco adagio de sotto, e di sopra, e farai, che sia di sopra vn poco colorita per il caldo del fuoco. E quando ti parerà cotta, cacciala fuora della Padella, e di sopra vi metterai del

zuc-

zuccaro fino, e de l'acqua rosata.

Per far vna torta gialla, e buona.

PIgliarai altro tanto cassio, come è detto nel Capitolo di sopra della torta bianca, e grattalo, e nota, che quanto è più grasso il cassio, tanto è meglio poi habbi de l'herbette, petrosillo, e mazorana, e nettate, e lauate, e battile molto bene con vn coltello, e metterale insieme con quello cassio menandole, e mescolandole molto bene nel mortaro, tanto, che siano ben battute, & incorporate aggiungendoui de l'oua, e del pepe tanto, che basta, & vn poco di zaffaranno. Item de buon buttiro, ò distrutto mescolando, & incorporando tutte queste cose insieme come hò detto; e questo pieno metterai in vna padella con vna crosta di sotto, & vna di sopra dandoli il fuoco temperatamente, e quando te par, che sia meza cotta, acciò para più bella, con vn roscio de oua battuto, e con vn poco di zaffaranno, la farai gialla. Nota à conoscere quando è cotta, poni mente quando la crosta di sopra si leuerà, & alzarà in suso, che all' hora starà bene, e potrai leuarla dal fuoco.

Per fare vna herbolata nel mese di Maggio.

PIglia altro cassio fresco come è detto di sopra, e pistalo molto bene, & habbi quindeci, ò sedici oua, e di buon latte, e pigliarai delle biettole in buona quantità, cioè per la maggior parte, e della mazorana, & vn poco di saluia, & assai menta, & vn poco di petrosillo, e tutte queste herbette pistarai in-

insieme molto bene, premendole fuora il sugo, e passandolo per la stamegna il qual sugo metterai insieme con le predette, mettendo con esso meza libra di buon distrutto ouero buttiro fresco. Aggiungendoui mez' onza di gengeuero bianco, dieci oncie di zuccaro, e fà che tutta questa compositione sia ben mescolata in vna pignatta, la qual metterai sopra le brasie lontano dalla fiamma del fuoco, menando continuamente con lo cocchiaro tanto, che te parà, che cominci à pigliare à modo d'vn brodetto. Fatto questo haurai in la padella vna pasta sottile, e metterai dentro queste cose sopradette, cioè questo pieno, dandoli il fuoco temperatamente adagio di sotto, e di sopra. E quando te parerà, che sia preso à bastanza caualo fora, e mettegli sopra del zuccaro fino, e de l'acqua rosata, e simile torta, ouero herbolata, quanto è più verde, tanto è più bella, e migliore, e monstrarasse Più galante.

Per far torta di zucche.

HAbbi delle Zucche, e mondale molto bene, e grattale, come se gratta il cassio, e falle vn poco bollire in buon brodo, ò in buon latte, pigliarai tanta quantità di cassio fresco quanto è detto di sopra nel detto Capitolo. Giungendoui con esso, mescolandoui vn poco di cassio vecchio, e pigliarai vna libra di buona ventresca di porco, ò vna tetta de vitella cotta molto bene alessa, battuta assai con il coltello, volendo potrai in loco di

di queste due cose sopradette, se più ti piace vsare il buttiro, ouero distrutto giungendoui meza libra de zuccaro vn poco di zaffaranno, e de canella, con vn bicchiero di latte, & oua secondo il bisogno. E come te pare, che le zucche siano cotte, tirale fuora dell'acqua, e passale per la stamegna, e farai gialla questa compositione col zaffaranno, poi la metterai nella padella solamente con vna pasta sottile di sotto, non di sopra, e daralli il fuoco temperatamente di sotto, e di sopra, e quando ti parerà meza cotta gli getterai di sopra in loco della crosta, delle lasagne ben minute, e quando sarà cotta à bastanza vi metterai suso del zuccaro, & acqua rosata.

Per far torte di Rape, di Pere, e di pome Cotogne.

SImilmente secondo li tempi, e le stagioni potrai far Torta di rape, e di pere cotte prima stagionate molto ben sotto la brasia, ouero con la sapa, ò con vino dolce, & ancora con le Pome Cotogne potrai fare, tagliandoli, prima in quarti, ò in pezzi mondandogli bene, e dentro le farai alessare in brodo, e più ti piace le potrai etiamdio cuocer sotto le brasia, che forsi saranno meglio passandole sempre per la stamegna, e giungendoui le altre cose sopradette com'è detto della zucca.

Per fare vn migliaccio.

PEr fare vn migliaccio per quattro, ò cinque persone, pisterai molto bene due lire

lire di caſſio freſco, treſchiſſimo tanto, che parà eſſere ritornato in latte, & hauerai tre, ò quattro oncie di fior di farina, & otto, ò dieci bianchi di oua, e meza libra di zuccaro meſcolando queſte coſe incorporandole ben inſieme, e ſe non haueſſi fior di farina, habbi vna molica di pan bianco, e grattala ben minuta mettendoli in luoco di farina, & hauerai la padella ſenza paſta, ò croſta, & in ſul fondo di dentro vi metterai di buon diſtrutto, facendone vn ſolo, che ſia alto vn dito, ò circa. E metterai la detta padella in sù la braſia, tanto, che il diſtrutto ſia ben caldo, e dentro vi metterai queſta tale compoſitione dandoli il fuoco temperato ſotto, e ſopra, come è detto alle altre torte, e quando ſarà cotta, cauala fuora, e di ſopra vi metterai del zuccaro fino, & acqua roſata.

Per far torta buona di fiore di ſambuco.

HAbbi li fiori ſgranandoli, e lauandoli politamente, e di quelli ſuoi ramicelli con eſſi incorporerai molto bene tutta la materia, che è ſcritta nel Capitolo da fare torta bianca; mà nota bene, che queſta tale compoſitione poſta con li fiori vuol eſſer più ſtretta, e ſpeſſa, e queſto vuol eſſer, perche li fiori ſi vengono bene à compartire, e che ſiano tanto di ſotto, quanto in mezo, e di ſopra, e per tutto egualmente.

Per far torta de capriole di vite.

TOgli quelli caprioli, che fà le vite, e daragli vn bollo battendoli, e piſtandoli mol-

molto ben col coltello. Similmente si fà con le rose, & haurai di buon cassio fresco, & vna tetta di Vitella bene alessata, battendo insieme ogni cosa bene, e se più ti piace in luogo della tetta potrai vsare del distrutto, ò buttiro, mettendoui del gengeuero, e della canella, e del zuccaro à bastanza, e metterai questa tale compositione in la padella, ponendoui vna crosta di sotto, & vna di sopra, è quando sarà presso cotta, forarai la crosta di sopra in molti luoghi, quasi per tutto, e fornita, che sarà di cuocere gli metterai di sopra del zuccaro, e de l'acqua rosata in buona quantità tanto, che basti.

Per far torta de Cerese rosse.

HAbbi le cerese delle più rosse, che tu trouerai, e cauane fuora le ossa, e macinali molto bene nel mortaro, & habbi delle rose battute ben col coltello, con vn poco de cassio fresco, & vn poco de cassio vecchio, pista molto bene, aggiungendoui delle specie, cioè della canella, gengeuero, e poco pepe, e del zuccaro, mescolarai bene tutte queste cose insieme, aggiungendoui etiamdio, oua secondo la quantità, che vorrai fare con vna crosta di sotto le metterai à cuocere à bell'agio nella padella, e quando sarà cotta gli metterai sopra del zuccaro, e l'acqua rosata.

Per far torta grassa col Riso.

LAua il riso è nettalo bene, e fallo cuocere nel latte, ò in buon brodo grasso tanto, che sia ben cotto, e poi lo cauarai fuo-

ra ſopra vn tagliero, laſſarallo ſugare, e poi pigliarai vn poco di buon caſſio freſco, piſto molto bene giungendoui oua, ſecondo la quantità del zuccaro, e de l'acqua roſata,& ancora piacendo vi potrai mettere vn poco di latte, e meſcolato bene ogni coſa inſieme lo metterai ben à cuocere in la padella,oſſeruando in quell' ordine, e modo detto di ſopra nel Capitolo della torta bianca. E nota, che queſta richiede, & vuole minore quantità di caſſio, che le altre ſopraſcritte.

Per far torta di Faro.

NEtta molto bene il farro, e fallo cuocere in buon brodo graſſo, e poi caualo fuora ſimile come è detto del riſo,e piglierai vna libra di buon caſſio freſco, e meza libra di buono caſſio vecchio facendo piſtare l'vn è l' altro grattare come ſi coſtuma di fare, & haurai vna ventreſca di porco, ò vna tetta di vitella ben cotta tanto, che ſia quaſi disfatta, e ben battuta con il coltello, giungendoui di buone ſpecie, e del zuccaro ſi te piace, & oua ſecondo la grandezza, che vorrai fare, e con vn poco di zaffaranno. E meſcolate tutte queſte coſe inſieme ſolo con la croſta di ſotto, il metterai à cuocere in la padella, e quando ti pare, che ſia preſſo cotta habbi delle laſagne com' è detto di ſopra nel Capitolo de le zucche.

Per fare torta de Miglio.

HAbbi del miglio piſto bene, e ſia ben bianco, e netto, e fallo cuocer in buon lat-

latte di capra, ò de vacca, e fà che 'l si cuocia stretto, e che sia ben cotta, e piglia vn poco di fiore di farina, e due bianchi di oua secondo la grandezza, che voi fare è distemprali insieme con la detta farina, e à chi non piacesse l'oua poi distemperare con latte la farina sopradetta, e distemperata, la materia con lo detto miglio, e menandolo molto bene co 'l cocchiaro, ancora lo lascierai bollire vn pochetto aggiungendoui buon zuccaro menandolo di nuouo, e mescolando molto bene poi, che haurai questa tal compositione sopra vn grande tagliero distendendola, & allargandola come faresti il pieno d'vna torta è lassala raffreddare, e quando la vorrai tagliare in tauola farai fette grande, ò picciole come ti piace. Nota, e frigele nella padella con buon distrutto voltandola alcuna volta, e cuoceralla tanto che sia vn poco colorita di sotto, e di sopra, e cauandola à pezzo à pezzo gli metterai in piatello buttandogli di sopra del zuccaro, e de l'acqua rosata. Similmente puoi far in tempo Quadragesimale mettendo il latte de mandole in loco de l'altro latte sopradetto, e frigendo in oglio.

Per far torte de carne giouene di Vitello, ò de Capretto, ouero Capone.

PRenderai di quella carne, che si voglia, che ti piace delle soprascritte, facendola prima lessare, e che habbia della magra, e della grassa. E cauato fuora ogni neruo la bat-

batterai bene col coltello, poi la pisterai poco nel mortaro, e piglierai del cassio fresco, & vn poco de buon cassio. Nota vn poco Petrosillo, e Mazorana battendo l'vno, e l'altro ben minuto, e dodici, ò quindeci oua, con vna ventresca de Porco, ò vn' altra tetta di Vitella ben alessata, e molto ben battuta, giungendoui vn poco de Pepe, e de Zaffaranno, de canella, e de gengeuero, e faralla cuocere al modo dell' altre torte.

Per far torta commune.

HAbbi buon cassio, & oua, e buon grasso di Porco, ò de vitello, ò buttiro, con Vua Passa integra, del gengeuero, specie dolce, Canella, Pepe, & vn poco di Pane grattato con brodo grasso, che sia giallo de Zaffaranno, lassarai conciare come di sopra detto de l'altre Torte, per arloti scacchi.

Per far torta in brodo.

FArai vna Pasta grossa come s'vsa ne' pastelli di quella grandezza, che te pare, & habbi delli Polastri, e delli Pizzoni vn poco alessati, e smembrati in quarti facendo de ogni quarto due, ò tre pezzi, habbi delle Mandole ben piste, e rosso d'oua, del Zaffaranno, e de buon brodo grasso con vn puoco d'agresto facendo prima asciugare la detta Pasta à modo di quella de Pastelli, e fà che le sponde stiano dritte, & impile molto bene di farina, mettendogli sopra il suo coperchio di Pasta, e lassarai cuocere tanto che ti pare, che stia dritto, poi taglia il coperchio, e tirane fuora la farina, e metterai

dentro de sotto gli detti pezzoli de la carne conciandola, ad ordine, come si fà vn pistello, e di sopra gli metterai del brodo, e dell' altre cose soprascritte, e fà che senta ben del gengeuero, & vn poco di pepe, e questa torta farai cuocere nel forno, ouero nella padella come si fanno l'altre torte.

Capitolo Sesto. Per fare la gelatina de Carne, ò Pesce, e de più colori in vn piatello.

A Farla bianca la gelatina habbi dell'aceto bianco bene, ò dell'agresto bianco, & vecchio con esso metterai due volte tanta acqua, & habbi de gli piedi de castroni, ò de capretti scorticati. E nettagli molto bene specialmente nel mezo delle ongie, tagliandole per trauerso cauandone le ossa cioè gli fusi delle gambe, e laua molto bene nell'acqua fredda, e li metterai à bollire, in quella mescolanza de aceto, e de acqua sopradetta bolendola più adagio, che sia possibile. Aggiungendoui con esse à bollire del gengeuero mondato molto bene, e tagliato in pezzoli, e della grana paradisi tutti solamente, e quando li piedi ti pareranno cotti, e cauali fuora, e fà, ch'el brodo senza essi, bolla ancora vn poco. Poi habbi apparecchiato dieci bianchi d'oua fresche, più, ò manco secondo la quantità, che voi fare, osseruando tutto l'ordine in colare, chiarire, e far ogn'altra cosa come si dirà di sotto nel Capitolo, de la gellatina carne, & habbi apparecchiato li tuoi piatelli con ca-

po-

poni, ò Polastri, ò altri, che vogli mettere la gelatina, sopra gli metterai questa tale decottione politamente apparecchiata reponendo i piatti in loco fresco, perche l'habbi à prendere, e gelare meglio, e poi gelata, molto bene per fare varij colori, tagliarai fuora vn buon pezzo, ouero vn quarto di quel gelo, ch'è nel piatto mettendolo al fuoco in vna pignata netta tanto, che ritorni in brodo, e piglierai vn poco di zaffaranno lo potrai far giallo à tuo modo, e quando sarà ben raffredato, porrai lo detto brodo al loco suo medesimo nel piatello, ouero altra cosa proportionata à quella materia, mà guarda bene, che non sia caldo quando il rimetti, e racconciato questo politamente, ancora notarai, che come sarà ben preso, e congelato caua vn'altro quarto facendolo roscio con corniali in simil modo che è; detto del giallo. Nota successiue tu pigliarai l'altro quarto bianco per farlo vedere à tuo modo, hauerai della foglia del grano, ouero orzo, quando è in herba, de fresco petrosillo molto ben pisto, e ben perfettamente macinato bene insieme farai colare in quella medesima forma, come è detto di sopra delli altri due colori. Ancora notarai: similmente potrai fare pauonazzo l'altro quarto bianco con le carote, ouer gniffero cotto sotto la brasia molto bene, e poi mondarai destramente con il coltello quella parte di sopra, la quale hà il colore pauonazzo, e quello metterai in fondo del sacco, del qual si coci

la decottione della gelatina, e tante volte ritirando, gli butarai sopra quello brodo biãco, bene riscaldato, che habbia molto bene preso il detto colore, hauendo similmente fatto, & osseruato questo modo in tutti gli altri colori sopradetti. Nota ancora raconcierai, etiandio, questo vltimo al suo luoco, come gli altri colori. E se più colori volessi fare, stà in tuo libero arbitrio, che in questa maniera ne potrai fare quanti te piace.

Per fare gelatina de gambarelli, che pareranno viui.

PIglia li gambarelli col scorzo, e fagli stare à molle ne l'acetto, e poi piglia di quelle cose, vt supra.

Per fare vn' altra bella gellatina.

TOgli quaranta piedi de castroni, e scorticali, e cacciane fora l'ossa, e poni li detti piedi à molle in acqua fresca, per spatio di tre, ò quattro hore. Da poi lauali molto bene, e poi togli vn boccale d'acetto, & vn boccale di vino bianco, e doi boccali d'acqua, e ponili à cocere gli detti piedi, mettendoui ancora del sale secondo il bisogno, e falli bollire adagio schiumandoli sopra tutto con buona, e perfetta diligentia, e come saranno mezi cotti toglie vn buono quarto de perfettissimo Peuere integro, e fane ancora vn quarto de Peuere longo, ancora vn quarto de gratia paradisi, ancora vn' altro quarto de canella perfettissima integra, ancora mezo quarto di spignareo, e garofa-

ni,

ni, e pista molto bene tutte queste cose grossamente, che siano rotte, e non troppo piste, e mettile à bollire con li detti piedi nominati di sopra, e lassale bollire tanto, che sia ben consumata la terza parte, e quando li piedi sono perfettamente cotti, cauali fora, e ritorna il brodo al foco, e come incomincia à bollire, poni dentro dieci bianchi de oua battuti tanto, che sia schiumato, e dagli vna volta con lo cocchiaro, e subito passarai molto bene il brodo per vn sacchetto de lana due, ò tre volte insieme con tutta quella mescolanza, che sia bene colata, lasciando star così continuamente fermo la sopradetta mescolanza nel sacchetto, e quanto più volte, così tanto sarà più netta, e più bella, e ben stilata, e poi habbi apparecchiato la carne del Polastro, ò de Capon, ò de Capretto, ò bono Vitello, e che sia perfettamente cota, quanto ti farà bisogno sia tolta, e leuata la pele galante, della carne, e ben bianca netta, e polita, e ponila à sciugare trà dui panni bianchi, e poi ponila ne' piatelli, e poi vi poni sopra il detto brodo, e poi poni gli piatelli in loco fresco, e lassala gelare.

Per fare gellatina di pesce.

PRenderai de l'acqua, e del vino, e de l'acetto, e perche più conserui, e duri gli metterai poca acqua, e molta speciaria, vt supra, e perche sappi qual pesce è migliore, e più sustantioso da far brodo per gellatina ti dico la Tenca, e 'l Luzzo, e quanto sono più

grassi, e grossi tanto sono migliori. E nota, che questi tali pesci non voleno esser raschiati, mà solamente aperti, & voleno esser ben freschi, cocendoli bene adaggio in vn poco de brodo tanto, che solamente siano coperti, e questo perche il brodo prenda più sustantia, e quando te pare, che sia il pesce ben cotto caualo fora, e scorticalo tutto, e mettilo da parte, mà la sua pelle rimetterai ancora à bollire nel brodo per vn pezzo; e quando te parerà, che habbia bollito à bastanza colarai molto ben el detto brodo osseruando tutto l'ordine, e modo descritto nel Capitolo della gelatina di carne, così in farla gialla, e bella come in ogni altra cosa. Ricordandoti, che questa gelatina vuol hauere, e sentire de specie. Nota, che tu potrai in questo tale brodo mettere in gelatina de pesci marini cotti da parte, e separati. Et ogni altra ragione di pesce, che ti piacerà.

Per fare gelatina in vn canestro, ò nella gabbia.

HAbbi la decottione bella, e bene apparecchiata, & habbi vn canestro nuouo, ò gabbia nuoua, e conciali dentro ordinatamente caponi, ò polastri, ò altra carne, che vuoi mettere in gelatina come faresti in vn piatello. Et habbi vn altro vaso capace ben netto doue possa intrare il detto canestro, e metti dentro, buttando di sopra la perfetta decottione remettendolo in loco fre-

fresco à prendere, e gelare. E quando è bene gelata habbi vn coltello scaldato vn poco, menalo intorno al detto canestro per cauarlo fuora facilmente de quel vaso, nettandolo politamente con qualche pano bianco, ò in altro modo il canestro tutto à torno. Et così potrai portare la gelatina in questo canestro, ò gabbia doue te piace à te. Nota in tempo Quadragesimale potrai fare à questi medesimi modi mettendogli dentro il pesce intiero, e sano, che pareno viui, e sarà bello.

Capitolo Settimo. Per fare frittele de Casio, & Oua, e con fiore di Sambucco.

HAbbi di buon cassio fresco, & vn poco de cassio vecchio bono, e fà che siano molto ben pisti, e con essi metterai vn puoco di fiore di farina, e bianco de oua, secondo la quantità, che vorrai fare, & vn poco de latte, e del zuccaro assai, e macinate molto bene tutte queste cose insieme cauale del mortaro, ve aggiungerai fiore di sambucco à bastanza secondo, che te parerà alla tua descrittione, e li detti fiori non vogliono esser ne pisti, ne rotti, facendo la detta compositione non troppo chiara, cioè liquida, accioche possi fare le frittele, onde con mano, ouero in qualche altra forma, che ti piace mettendolo à frigere in bono distrutto, ò buttiro, ò in bono oleo, e calde mandale in tauola.

Per far frittele di bianco de oua. Et fare frittele di farina, e cassio fresco.

OSseruarai l'ordine, e modo descritto nel Capitolo precedente. Eccetto, che in quelle frittele non hai à mettere latte, ne fiore di sambucco.

Per fare frittele di giuncata, ò di latte quagliato.

PIgliata la giuncata, e come l'hai taglie la mettila nella stamegna tanto, che ne sia bene vscito quel fiore, ò acqua, che fà la detta giuncata, e fatto questo pigliarai quel fiore rimaso nella stamegna, e con vn poco di fiore di farina, e bianco de oua secondo la quantità, che voi fare con lo Zuccaro, e de l'acqua rosata mescolarai queste cose molto bene insieme, e questa tal compositione non vuol esser troppo stretta facendo queste frittele co'l cocchiaro à poco à poco grande, ò piccole come ti piace, faralle frigere in buon distrutto, ò buttiro, e che sia ben stagionate.

Per fare buone frittele de saluia, e frondi di lauro.

PIglia vn poco di fiore di farina, e distemperela con oua, e Zuccaro, & vn poco de Canella, Pepe, e Zaffaranno, perche sia gialla. Et habbi de le frōde di saluia intiere, & à vna à vna la intengerai, ò inuoltarai in questa tale compositione frigendola nel distrutto, ò in buon oglio, similmente fare frittele de fronde di lauro. Et si fusse in tempo qua-

quadragesimale, li puoi friggere in oglio, e non li mettere grasso, ne oua.

Per fare frittele di pome.

MOnda, e netta le pome molto bene, e falle cocere alesse, ò sotto le brasia, e cauane fuora quello duro di mezo pistaralli molto bene insieme, e li metterai vn poco di leuito, & vn poco di fior di farina, e le frigerai in buon oleo. Nota le potrai tagliare in fette sottile: e cauagli quel duro come hò detto, e fà quella compositione come è detto nel Capitolo de la saluia, e farai queste frittele.

Per fare frittele de Mandole con oua de gallina.

HAbbi le mandole, e pistale bene, con acqua rosata, e con vn poco de latte: e passerai per la stamegna, & habbi il petto del Pollo cotto lesso bene, e pistalo separato da le mandole. Item vn poco de fiore de farina, duo, ò tre bianchi d'oua, più, ò manco, secondo la quantità, che voi fare, & vn poco de Zuccaro mescolarai tutte queste cose insieme facendo queste frittelle in qual forma, che tu vuoi gli frigerai adagio in buon distrutto, ò nel buttiro, e fà che non siano troppo cotte.

Per frigere Cascio in padeletto.

PIglia cassio, che non sia troppo vecchio, ne troppo insalato, e tagliato in fettelline à bocconi quadri, ò come ti piace, & habbi padeletto fatto à tal mestiero in sù lo fondo metterai vn poco de buttiro, ouer di-

strutto fresco, ponendolo à scaldare sopra la brasia, e dentro gli metterai le dette fette di cassio: e come te pare, che sia fatto tenero li darai vna volta, e mettendoui sopra del zuccaro, e canella, e mandalo subito in tauola, che si vuole mangiarlo doppo pasto caldo.

Nota potrai acconciare in altro modo lo detto cassio.

Bruscandolo prima arostendo al fuoco de le fette del pane tanto, che da ogni latto si cominci arostire, mettendo le dette fette per ordine in vna padella da torta, e sopra quello ponerai altre fette di cassio vn poco più sottile, che quelle del pane, e sopra la padella metterai il suo coperchio, fatto caldo tanto, che 'l detto cassio si cominci à stringere, ò à squagliare, e fatto questo gli buttarai di sopra del zuccaro con canella, e gengeuero.

Capitolo Ottauo. Da far frittele di Quadragesima.

Prima fritelle di sambucco.

PIglia delle mandole, e pistale bene, ouero de pignoli si più ti piace, e passa per la stamegna con vn puoco di acqua rosata, e con bon brodo di Bizelli, e poi habbi vn poco di buono Leuito ben bianco, e di fiore di Sambuco, come te piace, & vn poco di fiore di farina mescolate queste cose insieme. E nota, che tale compositione vuole esser ap-

pa-

parecchiata la ſera per la mattina, perche ne vengano frittele più ſpugnoſe, e la mattina li giungerai zuccaro aſſai, facendoli in qualunque forma à te piace, ò tondo, ò altramente, e frigerale in buon olio.

Per far frittele con herbe amare.

HAbbi del fiore di farina, & vn puoco di leuito, e diſtemprarai con le herbe tagliate minute, e de l'vua paſſa, e queſta tale compoſitione non vuol eſſer troppo tenera, poi fà le frittele, e fritte nel oleo gli metterai di ſopra il zuccaro, e del miele.

Per far frittele de riſo.

FA cocere il riſo bene, e cotto, il cauarai, mettendolo à ſugare ſopra vn tagliero, e ſel voi piſtare, il poi far ſe non laſſarlo intrego, & habbi de le mandole ſecondo la quantità, che te pare, e fà piſtare molto bene, poi lo paſſarai per la ſtamegna con vn poco di quel brodo, doue è cotto il riſo, e fà che quello latte de mandole ſia ben ſtretto, poi habbi vn poco di fiore di farina, e del zuccaro, e meſcolate queſte coſe inſieme farai le frittele in che forma te piace, e frigeralle in buon oglio.

Per fare frittele de fiche piene.

PIglia vn poco de mandole, ò de pignioli ſecondo la quantità, che voi fare, e piſtale molto bene, e fà che ſiano bianche, e nette, aggiungendoui due fichi ſecchi, & vn poco d'vua paſſa integra con buone ſpecie, queſta compoſitione ſi fuſſe troppo ſtretta, ag-

aggiungendoui vn poco d'acqua rosata, & habbi gli fichi aperti, e brugiati dal canto di sotto, cioè dal fiore, & impiralli molto bene di questa compositione frigendole adagio in buon oglio, infarinandole con Zuccaro di sopra.

Per fare frittele di pesce.

FA' alessare il pesce, e pista molto bene della polpa più bianca, & hauerai delle mandole ben piste, e passale per la stamegna ben strette, & vn poco di fiore di farina con Zuccaro, e Canella, e queste cose distemperarai con vn poco de acqua commune, poi fà le frittele in che forma te piace, e frigele in oglio.

Per fare frittele in forma di pesce.

MOnda le mandole, e falle bianche, & habbi della pola di buon Pesce, e pistala molto ben insieme con le mandole aggiungeudoui ancora à pistare de l'Vua Passa con vn poco di Zuccaro. Item vn poco de Petrosillo, di Mazorana battuta minuta con bone specie, e Zaffaranno, & hauerai apparecchiata vna pasta sottile, à modo de quella, che se fanno le lasagne, concludendo, e ligando in la detta pasta pezzi maggiori, ò minori come ti piace da varie qualità, e maniere, come ti piacerà, e con queste infarinarai la detta Pasta col suo pien, e quelle frittele si vogliono frigere in oglio. Nota ancora si possono cocere così sciute. Nella Padella, in modo di vna torta, e cotti pareranno pescetelli.

Per fare frittele in altro modo in forma di pesce.

PIsta delle Mandole è distemperale con acqua rosata, e Zuccaro,& habbi della farina distemperata con acqua commune, e con Zuccaro assai, e mescolato ogni cosa insieme farai le frittele, & informale in quella forma de Pesce soprascritte. Nota che queste debbe esser asciute in la Padella, come la torta.

Per fare frittele in altro modo in forma di raffioli.

FArai vna compositione simile alla soprascritta de Mandole, de farina, de Zuccaro, e con essa farai le frittele.

Per farne vn' altra à similitudine de frittele.

HAbbi delle Mandole nette, ò de Pignuoli, de le noce, ò di quale sia, farai ben pistare con vn poco de Vua Passa, ò de fichi secchi, e mettendoui del latte de Pesce, ò de figatelli gli faranno boni. Item del Petrosillo, e Mazorana battuta bene con vn poco de bone specie, e questa compositione farà gialla con lo zaffaranno, poi fà le frittele, e frigele in buono oglio.

Per fare frittele de Riso in modo de pastelle picciole.

FA' cuocere il riso molto bene, e pesta vn poco de Mandole, e passaralle ben strette con vn poco d'acqua rosata per la stamegna incorporando bene il riso, con il latte de mandole li giungerai del zuccaro, e canella, & vn

& vn poco de farina de amido, e fà queste frittele in forma de pastelletti, frigendole in buon oglio.

Per fare frittele piene di vento, &c.

TOgli del fiore della farina è de l'acqua, e del sale, e del zuccaro distemprarai questa farina facendone vna pasta, che non sia troppo dura, e falla sottile à modo di fare lasagne, e distesa la detta pasta sopra vna tauola con vna forma de legno tondo, ouero con vn bicchiero la taglierai frigendola in buon oglio, e guarda, che non te ne venisse buttà in nessun luoco, & à questo modo si gonfiano le frittele, che pareranno piene, e saranno vode, e metteli sopra del miele.

Per far frittele in vn altro modo.

FA vna compositione in quel modo, e forma, che si dice di sopra nel Capitolo di farne frittele della giuncata. Et habbi del fenocchio quando fiorito, e si tu vole lassa tutta accioche, aliàs metteli del fenocchio insieme, e se altramente ti piace, potrai parare tutte quelle fenocchiere, ò ramicelle, à vno, à vno, ò à doi come ti piace, e tingendo, & voltando molto bene il fenocchio ne la predetta compositione, li frigerai in buon oleo.

Per frigere Pestinache.

NEttale molto bene, e caua fuora quel duro c'hanno in mezo, le farai alessare, e cotte, che saranno li infarinarai molto bene, e poi frigeralle in buon oleo.

Capi-

Capitolo Nono. Per cuocere oua in ogni modo.

Prima per fare vna buona frittata.

BAtterai l' oua molto bene insieme con vn poco de latte, & vn poco d' acqua per farla alquanto più morbida. Item vn poco de bon cassio grattato, e coceralli in buon buttiro, perche sia più grassa. E nota, che per farla buona non vuol esser voltata, ne molto cotta, e mandela in tauola.

Nota, & volendo far, che fosse verde.

PRenderai similmente le cose sopradette, giungendoui del sugo di queste herbe, cioè bieta, e petrosillo in buona quantità, e boragine, menta, mazorana, saluia in minor quantità passando il sugo per la stamegna, e fà le frittate.

Per far in altro modo frittata con herbe.

PRenderai le sopradette herbe, e tagliate minute, le frigerai vn poco in buon buttiro, ò oleo mescolandole con oua, & altre cose sopradette farai la frittata, e coceralla diligentemente, che sia bene stretta, e non troppo cotta.

Per fare oua fritellate.

METti in la padella de l'oleo, e fà che sia vn poco de oua, rompeli dentro l'oua fresche, facendoli cocere adagio, e frigendole

le, e butta continuamente con la paletta de quell'oleo, che si frige sopra l'oua, e come sono prese, e fate bianche di sopra, sono cotti, e non se ne vogliono cocer troppo.

Per fare oua sperdute in acqua.

FA', che l'acqua sia calda, e rompeli dentro le oua freschissime, e prese, che saranno cauale fora de l'acqua, che siano tenerelli, mettendoli di sopra del Zuccaro assai con acqua rosata, e de le specie dolce, & vn poco de sugo de melaranze, ouer agresto. Nota se più ti piacesse, lassa le cose sopradette gli metterai sopra di buon cascio grattato, e di buone specie dolce.

Per fare oua sperdute in latte, ò in vino.

SImilmente farai come è detto, eccetto, che non gli si conuiene mettere di sopra del cascio.

Per fare oua piene.

FA' bollire le oua fresche in l'acqua, finche siano ben dure, e cotte mondaralle politamente,e toglie le per mittade,e cauarai fuora tutti gli suoi rossi guardando de non romper il bianco, e de quelli rossi ben pisterai vna parte con vn poco de Vua Passa fresca, Item de Petrosillo, Mazorana, e Menta tagliata, ò battuta bene minuta aggiungendoui vno, ò dui bianchi d'oua, ò più secondo la quantità, che vuoi fare, con le specie dolce, ò forte, come ti piace. E questa tale compositione mescolato ogni cosa insieme faralla gialla col Zaffaranno, & impi-

pitane quelli d'oua sopraſcritti frigendoli in oleo molto adagio. Nota per farli di ſopra il ſuo ſapore conueniente. Prenderai alcuni di quelli roſſi d'oua, che ſono rimaſi, con vn poco de V ua Paſſa, e piſtate inſieme molto bene, gli diſtemperarai con vn poco de agreſto, ò vin cotto, cioè ſapa li paſſarai per la ſtamegna, e giungendoui vn poco di Zuccaro, vn poco di garofani, e di canella aſſai: facendo bollire vn pochetto queſto tale ſapore, e quando le dette oua vorrai mandare à tauola: buttali di ſopra queſto ſapore.

Per cuocere oua ſopra la graticola.

BAtti dui, ò tre oua freſche molto bene, e fà ſcaldare vna Padella voda tanto, che ſia ben calda, e buttarai dentro queſte oua battute, laſſandole andar per tutta la Padella à modo di frittata, e ben ſottile come vna carta, e quando te parerà ben cotta, tagliala in quattro quarti è che venga quadri à modo d'vno quadretto, e quella metterai ſopra la gratticola rompendo dentro tante oua freſche, quanto te pare, che poſſino capire di ſopra dandoli il fuoco di ſotto, e di ſopra temperatamente à modo d'vna torta ſopragiungeui del Zuccaro, Canella, e quando te pare, che le dette oua ſiano preſe le manderai in tauola, leuandole de la graticola così come ſtanno in quello ſuo quadretto.

Per cuocere oua nel ſpedo.

SCalda molto bene il ſpedone, e ficca l'oue dentro per longo, ò per trauerſo come te piace, e falle voltar al fuoco à modo de aro-

arosto, e quando te pareno cotte cauale fuora, e mandale in tauola.

Per far oua nella padella.

METti de buon buttiro nella padella, ò thegame, e lassa scaldare vn poco, & habbi apparecchiati gli rossi de l'oua fresche separate dal bianco, si più ti piace, e metteli à cuocere mettendoli del zuccaro, e de la canella assai, e dalli il fuoco, come à vna torta temperatamente, che non siano troppo cotte, poi gli metterai di sopra vn poco di melaranze, ò di acqua rosata.

Per cuocere oua fresche; nella cenere calda.

METti le oua fresche nella cenere calda, voltandole spesso con diligenza, che da ogni parte sentano il caldo del fuoco vgualmente. E quando sudano bene forte, cauale, che sono cotte.

Per fare oua tuffate, aliàs lesse con la scorza.

METti le oua fresche in acqua fredda, e falle bollire per spatio de vn Pater noster, e poco più, e cauala dal fuoco.

Per fare vna fritella al modo Fiorentino, aliàs auoltati.

HAbbi le oua fresche, e rompile à vno à vno in la padella, che l'oglio sia caldissimo, e subito, che gli metterai ne l'oglio li stringerai insieme con la paletta, ò col cocchiaro facendole tonde quanto più sia possibile, & voltale spesso cocendole in modo, che di fuora siano alquanto colorite, e de den-

dentro ſiano dure, ne troppo cotte, mà più preſto morbide, e tenere.

Per fare oua ſperdute in la braſia.

PIglia le oua intiere, e gettale ne la braſia viua, e calda, e dagli sù con vn baſtone tanto, che le rompe, e laſſale cuocere. E quando te pareranno cotte, caua le fora, e mettegli di ſopra vn poco d'aceto, e petroſillo.

Per fare oua frittellate.

FArai d'oua affrittellate à modo Fiorentino, come le diſſe di ſopra, poi gli pone di ſopra il zuccaro, e de le ſpecie dolce, con vn pochetto de ſale ad vno, ad vno ligherai queſt'oua nella detta paſta à modo, che fareſti rauioletti, e falli frigere, sch'è migliore, e leſſate come te piace. Similmente poi conciare le dette oua in farina de paſtelli, mettendoui con eſſo le coſe ſopradette, e giungendo vn pochetto d'agreſto ſi te piace, cuocendo gli detti paſtelli à modo d'vna torta, ouero frigendoli. Mà che non ſiano troppo cotti, perch'è di tal natura l'ouo, che quanto più ſi cuoce, tanto ſi fà più duro, e diuenta peggiore.

Per fare diſtrutto di porco.

PIglia ſongia di porco, ouero lardo freſco, e tagliala à modo d'vna caſtagna, e mettegli del ſale aſſai, poi piſta molto bene, e laſſalo ſtare vn dì così, dapoi ponilo, al fuoco in vn caldaro. Si sarà cento libre, metti dieci, ouero dodeci boccali d'acqua, e laſſalo bollire adagio tanto, che ſia ben ſqua-

squagliato. E dapoi cola questo distrutto per la stamegna, poi piglia pian piano di sopra, accioche tu non togli de l'acqua, e ponilo in vn vaso tento, e tieni il detto vaso in luogo fresco, & in questo modo durerà questo distrutto vn' anno è più.

A fare de l'acqua vino.

PIglia l'Vua lambrusa matura, e falla seccare al Sole, e poi fanne poluere sottile, e questa metterai ne l'acqua, & hauerà colore, e sapore di Vino, e se quella lambrusca sarà bianca ouero vermiglia, hauerà quel colore de lambrusca, e fà che sia di quella, che nasce dalle siepi da sua posta.

Per fare del vino bianco dolce.

TOgli delle melle bone, e dolce secondo la quantità di vino, e pistale bene, e mettigli dentro tanto mele, che sia per la mittà de le mela, e poi scola molto bene insieme l'vno con l'altro, e poi le metterai nel vino, cioè nella botte, e mescola fortemente insieme, e questo si fà meglio alli vini noui, che bogliono insieme nelle botte, ouero fà bolli re queste cose in vn paiolo netto con alquanto vino nouo, e poi metti nella botte, e miscola.

A fare pasto da Rossignoli.

TOglie mandole dragme vna, farina de cecere dragme doi, buttiro fresco dragme vna, miele dragme doi, del Zaffaranno quanto, che basta, e doi rossi d'oua, e miscola insieme: e confetta al fuoco in vno pignatello, e da à mangiare alli Rossignoli.

A far

A fare composta de piponi, ouero meloni.

PRima gli Piponi vogliono esser purgati nell'aceto, e non con l'acqua, e vogliono star nell'aceto vn mese, ò più, & vuol esser mutato l'aceto se fà bisogno, e poi mettegli nel miele come le Zucche, e sarà fatto.

A fare composta de fichi cordialissimi.

PRima preparate gli fichi, che tu vuoi confettare in vaso netto, poi fà bollire il miele, e schiumalo bene, poi così caldo buttali sopra gli fichi, e lassalo stare dentro tanto, che sia freddo, e così farai quattro, ò cinque volte, poi l'vltima volta piglia il miele nouo, e fallo bollire tanto, che sia ben cotto, e poi vi metti dentro gengeuero, canella, garofani, e specie fine, e poi mettiui fichi in lo albarello doue vuoi, che stiano in conserua, e notta, che tutte le specie vogliono esser spoluerizate, e dapoi mette gli ficchi fatti à solaro nell'albarello, e di mano, in mano metti sù lo miele, nel quale sono prima incorporate le soprascritte, specie, e così hauerai composta fatta di fichi.

A fare aceto forte, e presto.

TOgli libra vna di piletto pisto, e mettilo in quattro some di vino, e fà così. Togli il sodetto piletto, e fallo bollire in quattro boccali d'aceto, forte, e così bollente lo metterai nel detto botticello, & in dodeci dì sarà buono.

A fa-

A fare la pasta commune per ogni torta, di vna, ò di due spoglie.

PRima piglia di farina bianca libra vna, e meza, e torli due di oua, & oncie due di buttiro, & acqua, & vn goccio di zaffaranno, per la commune, quando la vorrai in tutta perfettione, gli aggiungerai oncie due di zuccaro, & oncie due d'acqua rosata, e così la impastarai, e farai le tue spoglie, ò à vn modo, ò all'altro secondo, che tu vorrai spendere, e quando le torte da due spoglie saranno meze cotte, per bellezza li potrai dare la rosella con vn torlo d'ouo, & vn poco di zaffaranno, & acqua rosata, che sarà bel vedere, & in quelle, che saranno d'vna spoglia sola, piglierai la metà delle sopradette cose.

A far Torte alla Todesca.

PIglierai pomi dolci fino à quindeci, ò vinti secondo la grossezza, che saranno, e le mondarai, poi le tagliarai in fette honestamente grandi, e le porrai in vn vaso con libra meza di zuccaro, libra meza di buttiro fresco, e l'acqua tanto, che siano quasi cotti, e ben dolci, gli cauarai fuori con destrezza, siche non rompi le fette, e seruarai in vn vaso, poi onta la tiella con oncie due di buttiro fresco, gli porrai sopra la sua spoglia, con oncie quattro di zuccaro, & oncia meza di canella sopra, e poi li destenderai sopra le fette delle pome tanto quanto tiene la spoglia, e sopra dette fette porrai oncie quattro di zuccaro grattato, & oncia meza

di

di canella, & oncie quattro di buttiro fresco disfatto, gettandolo in quà, & in là, à poco à poco, poi gli porrai l'altra spoglia sopra con tre oncie di buttiro fresco disfatto, e la ponerai à cuocere à fuoco lento, perche poco gli bisogna à cuocere, e come sarà cotta li porrai sopra oncie quattro di zuccaro.

A far Torta matta.

PIglia puine quattro fresche, e lattaroli quattro freschi, e libre due di formaggio tomino grattato, e libre vna di zuccaro, otto chiare di oua, e mezo bicchiero di latte, libre vna, e meza di buttiro fresco, & incorpora bene ogni cosa insieme, e passa per la stamegna chiarotta, poi farai tre spoglie del modo sopradetto, accrescendo robba per l'altra spoglia, e ne porrai vna sopra la tiella, onta, con la metà del battuto sopradetto, & vn'altra spoglia, e gli darà vna buona calda col testo, e poi gli porrai sopra il resto del battuto, e l'altra spoglia sino oncie quattro di buttiro fresco sopra, e la porrai à cuocere, e quando sarà quasi cotta, gli porrai sopra oncie quattro di zuccaro, e poi la finirai di cuocere.

IL FINE.

TAVOLA
Di questo Libretto.

LIBRO PRIMO.

Per

LIBRO SECONDO.

Per far ogni ſorte di viuanda.

Per

LIBRO TERZO.

Afa-

CAPITOLO QVARTO.

Per far ogni ragione di Sapore.

LIBRO QVINTO.

Per

Per

CAPITOLO SESTO.

Per far torte nella Quadragesima.

Per

CAPITOLO SETTIMO.

Per fare torta nel tempo di carne.

CA-

CAPITOLO OTTAVO.

CAPITOLO NONO.

CAPITOLO DECIMO.

Per

CAPITOLO VNDECIMO.

Per

Il Fine della Tauola.